



FIRSTAUSTRIA®

FA-5126-5

**INSTRUCTION MANUAL
FOOD DEHYDRATOR**

**BEDIENUNGSANLEITUNG
DÖRRAUTOMAT**

**ПРАВИЛА ЕКСПЛУАТАЦИИ
ПИЩЕВАЯ СУШИЛКА**

**INSTRUKCJA OBSŁUGI
ODWADNIACZ ŻYWNOŚCI**

**UPUTSTVO ZA UPOTREBU
DEHIDRATOR NAMIRNICA**

**ПРАВИЛА ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ
ДЕХИДРАТОР НА ХРАНИ**

**NÁVOD K OBSLUZE
POTRAVINOVÝ DEHYDRÁTOR**

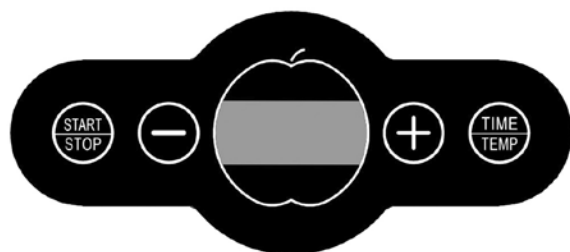
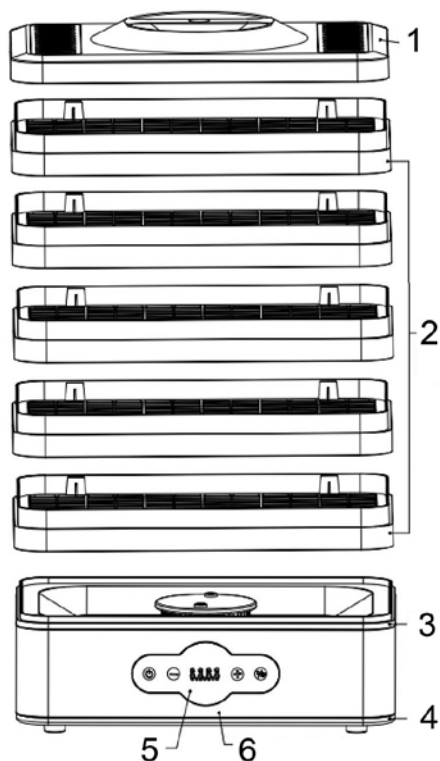
**ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΕΩΣ
ΑΦΥΓΡΑΝΤΗΡΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

**ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
СУШКА ДЛЯ ХАРЧОВИХ
ПРОДУКТІВ**

**MANUAL DE INSTRUCCIONES
DESHIDRATADOR DE
ALIMENTOS**

**MODE D'EMPLOI
DESHYDRATEUR D'ALIMENTS**

**MANUALE DI ISTRUZIONI
ESSICCATORE PER ALIMENTI**



ENGLISH.....	PAGE 2	SCG/CRO/B.I.H. ...	STRANA 15	ΕΛΛΗΝΙΚΑ	ΣΕΛΙΔΑ 27
DEUTSCH	SEITE 5	БЪЛГАРСКИ	СТР. 18	ESPAÑOL	PÁGINA 31
РУССКИЙ	СТР. 8	УКРАЇНСЬКА	СТР. 21	FRANÇAIS	PAGE 34
POLSKI.....	STRONA 12	ČESKY	STRANA 24	ITALIANO	PAGINA 37

**Danke für den Kauf eines
ORIGINAL Produktes von**

TZS FIRST AUSTRIA®

Nur ECHT mit diesem **TZS**

**Thank you for buying
an ORIGINAL Product of**

TZS FIRST AUSTRIA®

Only GENUINE with this **TZS**

**Мы ВАМ БЛАГОДАРНЫ ЗА
ПОКУПКУ ОРИГИНАЛЬНОГО
ИЗДЕЛИЯ КОМПАНИИ**

TZS FIRST AUSTRIA®

только подлинники с ЭТИМ **TZS**

INSTRUCTION MANUAL FOOD DEHYDRATOR

PLEASE READ THIS INSTRUCTION
BEFORE USE

TECHNICAL SPECIFICATION

Normal Voltage:	220-240V, 50/60Hz
Normal Power:	200-240W
Product Size:	299x216x214mm
Maximum Size:	299x216x275mm
Timer:	00:30 – 99:00h
Thermostat:	Fan: 35°/40°/45°/50°/55°/60°/65°/70°C

NAME OF PARTS: (Fig. A)

1. Cover
2. Height adjustable trays
3. Underpan
4. Base
5. Control Panel
6. Decoration Panel

GETTING STARTED

Remove any packing from the product.
Place the packing inside the box and either store or dispose of responsibly

SAFETY INSTRUCTION

PLEASE READ THIS INSTRUCTION
CAREFULLY BEFORE USE AND RETAIN FOR
FUTURE REFERENCE

To reduce the risk of personal injury or damage to property, basic safety precautions must be observed including the following:

1. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - Farm houses;
 - By clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - Bed and breakfast type environments
2. This food dehydrator is designed for DOMESTIC USE ONLY and is not suitable for commercial use. Do not use it for outdoors.
3. When using the food dehydrator ensures that it is on a flat, level and sturdy surface, ensure no risk that it may fall. Also that it can take the weight of the unit during use.
4. Never use an unauthorized attachment.
5. Make sure that the food dehydrator is switched off and unplugged from the mains electrical supply when it is not in use; before cleaning or when it is being repaired. Remove by grasping the plug. Do not pull on the cord.
6. Always use the appliance from a power outlet of the voltage (A.C. only) marked on the appliance.

7. Never leave the appliance unattended while in use.
8. Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance, as they are unable to recognize the hazards associated with incorrect handling of electrical appliances.
9. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
10. Ensure that the food dehydrator and power cord is NOT hung over sharp edges and keep away from hot objects and open flames; otherwise the plastic will melt and cause a fire.
11. Please check the device and the electrical wire timely, and stop using if you find some problems of the device or when it's broken. Do not repair the appliance by yourself. Repair the device only by qualified persons.
12. Do not operate any electrical appliance if the power cord is damaged or after the appliance has been dropped or damaged in any manner.
13. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
14. Do not use your appliance with an extension cord unless this cord has been checked and tested by a qualified technician or service person.
15. Repairs to the food dehydrator should only be performed by a qualified electrician. Improper repairs may place the user at risk.
16. Under no circumstances should the food dehydrator BASE or PLUG be immersed in water or any other liquid. Do not use the appliance with wet hands.
17. Only the transparent trays and upper cover parts are dishwasher safe, unless explicitly specified otherwise.
18. Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, spatulas and other utensils away during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the machine.
19. Do not operate with an external timer or remote-control device.
20. Please don't turn the draught of engine towards others or tinder.
21. Please don't keep it beside anything heating. Please keep the plug away from pressing; otherwise it will cause a fire or electric shock.
22. Failure to follow all the instructions listed may result in electric shock, fire or serious personal injury. The warnings, cautions and instructions discussed in this instruction manual cannot

cover all possible conditions and situations that may occur while the product in use.

23. If you pass this appliance onto a third party, these operating instructions must also be handed over.

CAUTION:

- To reduce the risk of electric shock, do not immerse or expose the product, flexible cord or plug to rain, moisture or any liquid.
- Do not use the product near baths, basins or other vessels containing water or other liquids, or when standing in or on damp or wet surfaces. Don't keep the device in the watery environment;
- Keep the device away the place of high temperature, ray and wetly.
- Don't operate the device with wet hands.
- Please turn off the power supply in the watery environment.
- In the event where the appliance is dropped into the water, turn off the power at the power outlet and remove the plug immediately. DO NOT REACH INTO THE WATER TO RETRIEVE IT.
- It is important to note that the appliance will have to be inspected by a qualified technician before using it again.
- Do not operate near gas spray cans.
- Incorrect operation and improper handling can lead to malfunction of the appliance and injuries to the user.
- The power cord can not be squeezed by something heavy or sharp, otherwise it will cause a fire or electric shock.
- The temperature of accessible surface may be HIGH when the appliance is operating.

FEATURE OF DEHYDRATOR

This unit features an automatic fan, which circulates warm air producing a nice evenly dried device! Dried foods are a great treat to snack on because they hold almost all of their nutritional value and flavor.

- Perfect way to preserve fruit, snacks, vegetables, bread, flowers and more.
- Adjustable trays: five easy stack trays
- Easy to clean up of the trays.
- Exquisite round design.
- Transparent trays allow you to check the food status around.

BEFORE USE

Cleaning:

Before using the first time, wipe all parts of the appliance. Clean the trays with a lightly moistened cloth. Use detergent as needed. Do not wash the BASE in a dishwasher or immerse it in water or any other liquid!!!

After cleaning the unit must be run in for 30 minutes without placing any food for drying during this period. Any smoke or smells produced during this procedure are normal. Please ensure sufficient ventilation.

After the running in period, rinse the racks in water and dry all parts. This act is only necessary for the first time. (DO NOT WASH THE BASE!!!) Unplug the dehydrator from the power supply and let it cool down before cleaning. Use a soft brush to remove food sticking. Dry all parts before storing the dehydrator.

Do not clean the appliance with aggressive chemicals or abrasives in order not to damage the surface.

Assembling the appliance:

Make sure that the dehydrator sits steadily on a solid, level surface. Stock the drying trays and connect the plug with a wall socket. The dehydrator is now ready for use.

OPERATION

FUNCTION BUTTONS: (Fig. B)

The digital control allows easy adjustment of dehydration temperature and time.

1. Place the dehydrator on a dry smooth surface
2. Place food on the trays and load into the machine

Note: It is recommended to stack at least 3 working trays, whether you have food on them or not.

3. Connect the power supply., the screen will shows "0000"
4. To set Timer and Temperature

Setting Timer (00:30-99:00h)

- 1) Press TIME/TEMP button the display will show default time 10:00 and flash, and then press the + or – buttons until the desired time is displayed. To change the time rapidly, hold down the + or – buttons.

Adjusting Temperature (Fan: 35°/40°/45°/50°/55°/60°/65°/70°C)

- 2) Press TIME/TEMP button again, the display window will shows temperature 70°C and flash, and then press + or – buttons to select the desired temperature. To change the temperature rapidly, hold down the + or – buttons.

Remark: When you set the temperature to "FAN" mode, then only the fan keep working, heater will stop working.

5. After finished setting time and temperature. Press START/STOP button, the unit will start to work.

The time in the display window will begin to countdown.

The dehydrator will automatically shut off after the set time expired, the heating element stops working first, the fan will continue running for 10 seconds and the buzzer rings „beep“
Screen shows “End”

Unplug the unit.

If dehydration is completed, remove food from dehydrator.

If additional drying time is needed, follow the preceding steps to continue dehydrating.

DRYING TIPS

Drying time for pre-treatment fruit will vary according to the following factors:

- 1) thickness of pieces or slices
- 2) number of trays with food being dried
- 3) volume of food being dried
- 4) moisture or humidity in your environment
- 5) your preferences of drying for each type of dried food

It is recommended to:

- Check your food every hour.
- Rotate and/or re-stack your trays if you notice uneven drying.
- Label food with contents dried, date and weight before drying. It will also be helpful to note the drying time for future reference.
- Pretreated food will give the best effect in drying.
- Correct food storage after drying also will help to keep food in good quality and save the nutrients.

STORAGE

- Store food only after they have cooled down.
- Food can be kept longer if stored in a cool, dry and dark place.
- Remove all the air you possibly can from the storage container and close tightly.
- Optimal storage temperature is 15°C or lower.
- Never store food directly in a metal container.
- Avoid containers that “breathe” or have a weak seal.
- Check the contents of your dried food for moisture during the weeks following dehydration. If there is moisture inside, you should dehydrate the contents for a longer time to avoid spoiling.
- For best quality, dried fruit, vegetables, herbs, nuts, bread should not be kept for more than 1 year, if kept in the refrigerator or freezer.
- Dried meats, poultry and fish should be stored for no more than 3 months if kept in the refrigerator, or 1 year if kept in the freezer.

MAINTENANCE/CLEANING METHOD

After using, unplug the dehydrator from the power supply and let it cool down before cleaning. Use a soft brush to remove food sticking on the trays. Dry all parts with a dry cloth before storing the dehydrator. Clean the surface of body with wet cloth.

Use paper towels to remove any excess marinade.

Do not clean the appliance with aggressive chemicals or abrasives in order not to damage the surface.

PLEASE KEEP THIS INSTRUCTION, THANKS!



Environment friendly disposal

You can help protect the environment!

■ Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.

BEDIENUNGSANLEITUNG DÖRRAUTOMAT

BITTE LESEN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG VOR DEM GEBRAUCH SORGFÄLTIG DURCH

TECHNISCHE DATEN

Netzspannung:	220-240V, 50/60Hz
Leistungsaufnahme:	200-240W
Abmessungen des Geräts:	299x216x214mm
Maximale Abmessungen:	299x216x275mm
Timer:	00:30 – 99:00h
Thermostat:	Lüfter: 35°/40°/45°/50°/55°/60°/65°/70°C

BESCHREIBUNG DER TEILE (Abb. A)

1. Deckel
2. Höheneinstellbare Schalen
3. Unterboden
4. Grundfläche
5. Bedienfeld
6. Zierblende

INBETRIEBNAHME

Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien vom Produkt.

Geben Sie das Verpackungsmaterial in die Verpackungsbox und heben Sie sie auf oder entsorgen Sie sie umweltgerecht.

SICHERHEITSHINWEISE

BITTE LESEN SIE VOR DER INBETRIEBNAHME DIESE ANWEISUNGEN UND BEWAHREN SIE FÜR ZUKÜNFTIGEN BEZUG AUF

Um die Gefahr von Verletzungen oder Sachschäden zu verringern, müssen stets grundsätzliche Sicherheitsmaßnahmen beachtet werden, einschließlich der folgenden:

1. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt oder ähnlichen Anwendungen bestimmt, wie:
 - Belegschäftsküchen in Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen.
 - Landwirtschaftlichen Betrieben.
 - Benutzung durch Gäste von Hotels, Motels und anderen Wohnumfeldern.
 - Frühstückspensionen.
2. Der Dörrautomat ist nur für die Nutzung im PRIVATEN BEREICH konzipiert und nicht für gewerbliche Zwecke geeignet. Nicht im Freien verwenden.
3. Achten Sie bei der Verwendung des Dörrautomaten darauf, dass er auf einer flachen, ebenen und stabilen Oberfläche aufgestellt wurde und dass keine Gefahr besteht, dass er möglicherweise herunterfallen kann. Gewährleisten Sie auch, dass sie das Gewicht des Geräts während der Verwendung tragen kann.
4. Verwenden Sie niemals nicht zugelassenes Zubehör.

5. Stellen Sie sicher, dass der Dörrautomat bei Nichtgebrauch, vor der Reinigung oder einer Reparatur ausgeschaltet und der Netzstecker aus der Steckdose gezogen wurde. Ziehen Sie das Netzkabel stets am Stecker aus der Steckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
6. Schließen Sie das Gerät stets an eine Steckdose mit der Spannung (nur Wechselspannung) an, die auf dem Gerät angegeben ist.
7. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
8. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Sie können die Gefahren durch falschen Umgang mit elektrischen Geräten noch nicht erkennen.
9. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder Wissen benutzt zu werden. Es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihrer Anweisung, wie das Gerät zu benutzen ist.
10. Das Netzkabel nicht über scharfe Kanten hängen lassen und den Dörrautomaten von heißen Gegenständen und offenen Flammen fernhalten. Andernfalls kann der Kunststoff schmelzen und einen Brand verursachen.
11. Bitte überprüfen Sie rechtzeitig das Gerät und die elektrischen Kabel und verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Probleme auftreten oder wenn es defekt ist. Das Gerät nicht selbst reparieren. Das Gerät nur von qualifizierten Personen reparieren lassen.
12. Nehmen Sie kein Gerät in Betrieb, wenn das Netzkabel Schäden aufweist, falls das Gerät auf den Boden gefallen sein sollte oder anderweitig beschädigt wurde.
13. Im Falle von Beschädigungen muss das Netzkabel vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienstmitarbeiter oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
14. Verwenden Sie Ihr Gerät nicht mit einem Verlängerungskabel, außer das Kabel wurde von einem qualifizierten Servicetechniker überprüft und getestet.
15. Alle Reparaturarbeiten am Dörrautomaten dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden. Unsachgemäße Reparaturen können den Benutzer großer Gefahr aussetzen.
16. Unter keinen Umständen darf die GERÄTEBASIS oder der Netzstecker des Dörrautomaten in Wasser oder in andere Flüssigkeiten getaucht werden. Verwenden Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
17. Nur die transparenten Etagen und der Deckel sind spülmaschinenfest, sofern nicht ausdrücklich anderweitig angegeben.

18. Kommen Sie nicht in die Nähe von sich bewegendenden Komponenten. Halten Sie während des Betriebs Hände, Haare, Kleidung, sowie Spateln oder anderen Utensilien fern. Gefahr von Verletzungen oder einer Beschädigung des Geräts.
19. Nicht mit einem externen Timer oder einer Fernbedienung in Betrieb setzen.
20. Bitte richten Sie den Luftaustritt des Geräts nicht auf andere Personen oder entflammbare Materialien.
21. Bitte das Gerät nicht neben einer Wärmequelle aufstellen. Bitte den Netzstecker keinem Druck aussetzen, andernfalls kann dies einen Brand oder elektrischen Schlag verursachen.
22. Die Nicht-Einhaltung der nachstehend aufgeführten Anweisungen kann zu einem elektrischen Schlag, Brand oder schweren Verletzungen führen. Die Warnungen, Hinweise und Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung decken nicht alle möglichen Bedingungen und Situationen ab, die während des Betriebs des Geräts auftreten können.
23. Sollten Sie dieses Gerät an Dritte weitergeben, dann muss diese Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.

VORSICHT:

- Um das Risiko eines elektrischen Schlags zu verringern, das Gerät, das flexible Kabel oder den Netzstecker nicht Regen oder Feuchtigkeit aussetzen und nicht in Flüssigkeiten tauchen.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht in der Nähe einer Badewanne, eines Waschbeckens oder anderer Behälter, die Wasser enthalten oder wenn es auf feuchten oder nassen Oberflächen aufgestellt wurde. Bewahren Sie das Gerät nicht in feuchten Umgebungen auf.
- Halten Sie das Gerät von Orten mit hohen Temperaturen, Sonnenlicht und Feuchtigkeit fern.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Bitte schalten Sie die Stromversorgung in feuchten Umgebungen aus.
- Falls das Gerät in Wasser gefallen ist, ziehen Sie sofort den Netzstecker. GREIFEN SIE NICHT IN DAS WASSER, UM ES HERAUSZUZIEHEN.
- Es ist wichtig, dass das Gerät von einem qualifizierten Techniker kontrolliert werden muss, bevor Sie es erneut benutzen.
- Nicht in der Nähe von Gasflammen in Betrieb nehmen.
- Falsche Bedienung und unsachgemäße Behandlung können zu Störungen am Gerät und zu Verletzungen des Benutzers führen.
- Das Netzkabel nicht mit schweren oder scharfen Gegenständen quetschen, andernfalls kann dies einen Brand oder elektrischen Schlag verursachen.
- Die Temperatur zugänglicher Oberflächen kann während des Betriebs sehr HOCH sein.

FUNKTION DES DÖRRAUTOMATEN

Dieses Gerät verfügt über einen automatischen Lüfter, der die warme Luft zirkuliert und die Lebensmittel wunderbar gleichmäßig dürrt! Gedörrte Lebensmittel sind als Snack ein großer Genuss, weil sie fast ihren gesamten Nährwert und Geschmack behalten.

- Eine perfekte Methode zum Konservieren von Obst, Snacks, Gemüse, Brot, Blumen und mehr.
- Einstellbare Schalen: Fünf einfach stapelbare Schalen
- Einfach zu reinigende Etagen.
- Ausgezeichnetes rundes Design.
- Transparente Etagen ermöglichen die Kontrolle des Dörrgutzustands.

VOR GEBRAUCH

Reinigung:

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, müssen alle Teile gereinigt werden. Reinigen Sie die Etagen mit einem leicht angefeuchteten Tuch. Verwenden Sie Reinigungsmittel, wenn erforderlich. Die GERÄTEBASIS nicht in einer Spülmaschine reinigen und sie nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen!!!

Nach der Reinigung muss das Gerät für 30 Minuten ohne Inhalt betrieben werden. Rauch oder leichter Geruch ist während dieses Vorgangs normal. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung. Reinigen Sie nach der Einlaufzeit die Etagen mit Wasser und lassen Sie alle Teile trocknen. Dieser Schritt ist nur bei der ersten Inbetriebnahme nötig. (Nicht die Gerätebasis mit Wasser reinigen!!!)

Ziehen Sie den Netzstecker des Dörrautomaten aus der Steckdose und lassen Sie ihn vor der Reinigung abkühlen. Entfernen Sie anhaftendes Dörrgut mit einer weichen Bürste. Alle Teile vor der Aufbewahrung sorgfältig abtrocknen.

Reinigen Sie das Gerät nicht mit aggressiven Chemikalien oder Scheuermitteln, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.

Zusammenbau des Gerätes:

Achten Sie darauf, dass der Dörrautomat zuverlässig auf einer stabilen und ebenen Oberfläche aufgestellt wurde. Setzen Sie die Trocknungsetagen ein und verbinden Sie den Netzstecker mit einer Steckdose.

Der Dörrautomat ist jetzt betriebsbereit.

BEDIENUNG

FUNKTIONSTASTEN: (Abb. B)

Die digitale Steuerung ermöglicht Ihnen eine unkomplizierte Einstellung der Dörreinstellung und -zeit.

1. Stellen Sie den Dörrer auf einer trockenen und ebenen Oberfläche auf
2. Legen Sie die Lebensmittel auf die Schalen und schieben Sie sie dann in das Gerät

Hinweis: Es ist ratsam, mindestens 3 Etagen zu stapeln, unabhängig davon, ob sie Dörrgut enthalten oder nicht.

3. Wenn Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose stecken, dann erscheint auf dem Display „0000“
4. Stellen Sie nun Zeit und Temperatur ein

Timereinstellung (00:30 – 99:00 h)

- 1) Wenn Sie die Taste TIME/TEMP drücken, dann zeigt das Display blinkend die Standardzeit 10:00 an. Drücken Sie nun die Taste + oder - solange, bis die gewünschte Zeit angezeigt wird. Wenn Sie die Zeit schnell ändern möchten, dann halten Sie die Taste + oder - gedrückt.

Temperatureinstellung (Lüfter: 35°/40°/45°/50°/55°/60°/65°/70°C)

- 2) Wenn Sie die Taste TIME/TEMP erneut drücken, dann zeigt das Display blinkend die Temperatur 70 °C an. Drücken Sie nun die Taste + oder - solange, bis die gewünschte Temperatur angezeigt wird. Wenn Sie die Temperatur schnell ändern möchten, dann halten Sie die Taste + oder - gedrückt.

Anmerkung: Wenn Sie die Temperatur auf „LÜFTER“ stellen, dann läuft nur der Lüfter; die Heizeinrichtung bleibt abgeschaltet.

5. Hiermit ist die Zeit- und Temperatureinstellung abgeschlossen.

Wenn Sie nun die Taste START/STOP drücken, dann beginnt das Gerät zu arbeiten.

Die im Display angezeigte Zeit wird heruntergezählt. Der Dörrer schaltet sich automatisch aus, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Zuerst hört das Heizelement auf zu arbeiten; der Lüfter läuft noch ca. 10 s weiter und durch den Summer ertönt „Piep“

Anschließend wird auf den Display „Ende“ angezeigt

Trennen Sie das Gerät vom Netzstrom.

Nehmen Sie die Lebensmittel nach Abschluss des Dörrvorgangs aus dem Dörrer heraus.

Sollte zusätzliche Dörrzeit notwendig sein, dann folgen Sie den vorstehenden Schritten, um das Dörren fortzusetzen.

TIPPS ZUM DÖRREN

Die Dörrzeit für vorbehandeltes Obst hängt von folgenden Faktoren ab:

- 1) Dicke des Dörrguts oder der Dörrgutscheiben
- 2) Anzahl der Etagen mit Dörrgut
- 3) Dörrgutmenge
- 4) Feuchtigkeit der Raumluft
- 5) Ihren Vorlieben beim Dörren jeder Art von Dörrgut

Es ist ratsam:

- Kontrollieren Sie das Dörrgut jede Stunde.
- Wenn Sie einen ungleichmäßigen Dörrvorgang bemerken, wechseln Sie Ihre Etagen bzw. ordnen Sie sie neu an.
- Außerdem ist es hilfreich, die Dörrzeit als zukünftige Referenz zu notieren.

- Vorbehandeltes Dörrgut liefert den besten Dörrerfolg.
- Die richtige Lagerung des Dörrguts nach dem Dörren hilft die Nährstoffe zu erhalten.

LAGERUNG

- Das Dörrgut vor dem Lagern gut abkühlen lassen.
- Das Dörrgut kann länger gelagert werden, wenn es an einem kühlen, trockenen und dunklen Ort aufbewahrt wird.
- Entfernen Sie möglichst viel Luft aus dem Behälter und verschließen Sie ihn luftdicht.
- Die optimale Lagerungstemperatur beträgt 15°C oder weniger.
- Lagern Sie Dörrgut niemals direkt in Metallbehältern.
- Verwenden Sie keine Behälter, die nicht luftdicht sind oder eine schlechte Abdichtung haben.
- Kontrollieren Sie in den folgenden Wochen nach dem Dörrvorgang den Feuchtigkeitsgehalt des Dörrguts. Falls das Dörrgut noch Wasser enthält, müssen Sie den Inhalt längere Zeit dörren, damit er nicht verdorbt.
- Zum Erhalten der besten Qualität dürfen getrocknete Früchte, Gemüse, Kräuter, Nüsse und Brot nicht länger als 1 Jahr im Kühlschrank oder Gefrierschrank aufbewahrt werden.
- Getrocknetes Fleisch, Geflügel und Fisch dürfen nicht länger als 3 Monate im Kühlschrank oder nicht länger als ein 1 Jahr im Gefrierschrank aufbewahrt werden.

WARTUNG/REINIGUNG

Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker des Dörrautomaten aus der Steckdose und lassen Sie ihn vor der Reinigung abkühlen. Entfernen Sie an den Etagen anhaftende Dörrgutreste mit einer weichen Bürste. Trocknen Sie vor der Aufbewahrung des Dörrautomaten alle Teile mit einem trockenen Tuch. Reinigen Sie die Gehäuseoberfläche mit einem feuchten Tuch.

Entfernen Sie überschüssige Marinade mit Papiertüchern.

Reinigen Sie das Gerät nicht mit aggressiven Chemikalien oder Scheuermitteln, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.

BITTE BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF, DANKE!

Entsorgung:

• Helfen Sie mit beim Umweltschutz! Entsorgen Sie Elektroaltgeräte nicht mit dem Hausmüll. Geben Sie dieses Gerät an einer Sammelstelle für Elektroaltgeräte ab.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ПИЩЕВАЯ СУШИЛКА

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ

Для высушивания при помощи горячего воздуха фруктов, овощей, цветов, лекарственных и пряных трав. Не для коммерческого и промышленного использования.

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОЧИТАЙТЕ
ДАННОЕ РУКОВОДСТВО

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение: 220~240 В, 50/60 Гц
Номинальная мощность: 200~240 Вт
Габариты изделия: 299x216x214 мм
Максимальные габариты: 299x216x275 мм
Таймер: 00:30 – 99:00h
Термостат: Вентилятор:
35°/40°/45°/50°/55°/60°/65°/70°С

КОМПОНЕНТЫ УСТРОЙСТВА: (фиг. А)

1. Крышка
2. Регулируемые по высоте контейнеры
3. Поддон
4. Основание
5. Панель управления
6. Декоративная панель

ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

Извлеките изделие из упаковки. Поместите снятую упаковку в транспортировочный коробок для хранения или утилизации по необходимости.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ДАННУЮ
ИНСТРУКЦИЮ ПЕРЕД ЭКСПЛУАТАЦИЕЙ
УСТРОЙСТВА И СОХРАНИТЕ ДЛЯ
ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Для уменьшения риска получения травмы или повреждения имущества необходимо соблюдать основные меры предосторожности, включая следующие:

1. Данный прибор предназначен для использования в бытовых и схожих с ними целях, таких как:
 - Оснащение кухонных зон в магазинах, офисах и других рабочих пространствах;
 - Загородные жилые дома;
 - Для клиентов гостиниц, мотелей и других помещений жилого типа;
 - Для помещений домашних гостиниц полупансионного типа;
2. Данная пищевая сушилка предназначена ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО

ИСПОЛЬЗОВАНИЯ, и не подходит для коммерческого применения. Не используйте устройство вне помещений.

3. При использовании пищевой сушилки убедитесь, что она установлена на плоской, горизонтальной и прочной поверхности, и что отсутствует риск ее случайного падения. Поверхность должна выдерживать вес устройства в процессе использования.
4. Никогда не используйте нештатные принадлежности.
5. Убедитесь, что пищевая сушилка выключена и отключена от сети электропитания, когда не используется, перед ее очисткой или во время ремонта. При отключении от сети держитесь за корпус электровилки. Не тяните за шнур электропитания.
6. Для питания прибора всегда используйте сетевые розетки только переменного тока и типа, указанного на самом приборе.
7. Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра.
8. Необходимо присматривать за маленькими детьми, чтобы они не играли с устройством, так как они не способны осознать опасности, связанные с неправильным обращением с электроприборами.
9. Данное устройство не предназначено для использования лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей) или лицами с недостаточным опытом и знаниями, кроме тех случаев, когда они находятся под присмотром или были проинструктированы касательно использования приборов человеком, отвечающим за их безопасность.
10. Убедитесь, что пищевая сушилка и ее шнур питания НЕ расположены вблизи горячих предметов и открытого огня, а шнур не перекинут через острые углы, в противном случае, пластик может расплавиться и привести к возгоранию.
11. Периодически проверяйте устройство и шнур электропитания, и прекращайте эксплуатацию в случае обнаружения каких-либо проблем с устройством или в случае его поломки. Не пытайтесь отремонтировать устройство самостоятельно. Ремонт устройства должен выполняться только квалифицированным персоналом.
12. Не используйте никакие электроприборы, если их шнур питания поврежден или после того, как прибор падал или был поврежден как-то иначе.
13. Если шнур питания поврежден, то, во избежание опасности, он должен быть заменен производителем, его

сервисным агентом или аналогичным квалифицированным лицом.

14. Не используйте данный прибор с сетевым удлинителем, если этот удлинитель не был проверен и испытан квалифицированным техником или мастером-ремонтником.
15. Ремонт пищевой сушилки должен производиться только квалифицированным электриком. Неквалифицированный ремонт может подвергнуть пользователя риску.
16. Ни в коем случае не следует погружать базовую часть или сетевую вилку пищевой сушилки в воду или какую-либо другую жидкость. Не пользуйтесь прибором, когда ваши руки мокрые.
17. Если явным образом не указано иное, то только прозрачные лотки и верхняя крышка безопасны для мытья в посудомоечной машине.
18. Избегайте контакта с движущимися частями. В процессе работы аппарата держите подальше от него свои руки, волосы, одежду, кухонные лопатки и прочую утварь, чтобы снизить опасность получения травмы и/или повреждения самого аппарата.
19. Не используйте с прибором внешний таймер или устройство дистанционного управления.
20. Не направляйте вытяжное отверстие двигателя на других людей или на сухие легковоспламеняющиеся материалы.
21. Не держите прибор рядом с отопительными устройствами. Старайтесь не деформировать штепсель электровилки, иначе это может привести к возгоранию или поражению электрическим током.
22. Несоблюдение всех перечисленных инструкций может привести к поражению электрическим током, пожару или серьезным травмам. Предупреждения, предостережения и инструкции, рассмотренные в данном руководстве по эксплуатации, не могут охватить все возможные условия и ситуации, которые могут возникнуть в процессе пользования изделием.
23. При передаче данного прибора третьему лицу следует также передать вместе с ним настоящую инструкцию по эксплуатации.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- В целях снижения опасности поражения электрическим током, не погружайте и не подвергайте воздействию дождя, влаги или какой-либо другой жидкости сам прибор, его гибкий шнур питания или штепсель.
- Не пользуйтесь изделием вблизи ванн, бассейнов или других сосудов, содержащих воду или другие жидкости, а также не устанавливайте его на сырые или мокрые

поверхности. Не храните устройство во влажной среде.

- Не храните устройство в местах с высокой температурой, прямыми солнечными лучами и высокой влажностью.
- Не работайте с прибором влажными руками.
- Отключайте электропитание прибора во влажной среде.
- При случайном падении прибора в воду незамедлительно отключите электропитание и извлеките штепсель из розетки. **НЕ ДОСТАВАЙТЕ ЕГО ИЗ ВОДЫ, ЧТОБЫ ВЫКЛЮЧИТЬ.**
- Очень важно, чтобы после этого устройство было проверено квалифицированным специалистом, перед дальнейшим использованием.
- Не используйте вблизи газовых аэрозольных баллонов.
- Неправильная эксплуатация или нарушение правил обращения может привести к неисправности прибора и причинить вред пользователю.
- Шнур питания нельзя сдавливать каким-либо тяжелым или острым предметом, иначе он может стать причиной пожара или поражения электрическим током.
- Температура внешней поверхности может быть высокой в процессе работы устройства.

ФУНКЦИИ СУШИЛКИ

Данное устройство имеет автоматический вентилятор, который с помощью циркуляции теплого воздуха осуществляет отличное равномерное высушивание продуктов. Сушеные продукты являются великолепной закуской, так как они сохраняют практически всю свою питательную ценность и вкусовые качества.

- Это идеальный способ сохранять фрукты, закуски, овощи, хлеб, соцветия и многое другое.
- Регулируемые контейнеры: пять удобных в размещении контейнеров.
- Легкая очистка лотков.
- Изящный круглый дизайн.
- Прозрачные лотки позволяют проверять состояние готовности пищи со всех сторон.

ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Очистка:

Перед первым использованием протрите все части прибора. Протрите все лотка чистой слегка влажной ветошью.

При необходимости, используйте моющее средство. Ни в коем случае не мойте базовую часть в посудомоечной машине или с помощью ее погружения в воду или иную жидкость!

После очистки аппарат должен поработать в течение 30 мин. без загрузки какой-либо пищи. Любой дым или запахи, производимые прибором на этой стадии, являются нормой. Убедитесь в наличии достаточной вентиляции.

После пробного запуска, промойте лотки в воде и дайте просохнуть всем деталям устройства. Данное действие необходимо проделать только один раз. (НЕ ПОДВЕРГАЙТЕ МОЙКЕ БАЗОВУЮ ЧАСТЬ!!!)

Отключите сушилку от электросети и дайте ей остыть перед очисткой. Используйте мягкую щетку для удаления прилипших остатков пищи. Высушите все детали перед помещением сушилки на хранение.

Не используйте для очистки устройства агрессивные химикаты или абразивные вещества во избежание повреждения поверхности.

Сборка устройства:

Убедитесь, что сушилка установлена на твердую, ровную поверхность. Установите сушильные лотки и подключите устройство к сети питания.

Теперь сушилка готова к работе.

НАЗНАЧЕНИЕ

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ КНОПКИ: (фиг. В)

Цифровой контроль позволяет легко регулировать температуру и время сушки.

1. Разместите сушилку на сухой ровной поверхности
2. Уложите продукты в контейнеры и вставьте контейнеры в устройство

Примечание: Рекомендуется устанавливать минимум 3 контейнера, вне зависимости от того, есть в них всех пища или нет.

3. Подключите устройство к источнику питания, на экране появится надпись «0000»

4. Установка времени и температуры

Настройка таймера (00:30–99:00 ч)

- 1) Нажмите кнопку TIME/TEMP — на дисплее будет мигать время по умолчанию 10:00. С помощью кнопок «+» и «-» установите требуемое значение времени. Чтобы быстрее изменить значение времени, удерживайте кнопку «+» или «-».

Регулировка температуры (Вентилятор: 35°/40°/45°/50°/55°/60°/65°/70°С

- 2) Нажмите кнопку TIME/TEMP еще раз — на дисплее начнет мигать значение температуры 70°С. С помощью кнопок «+» и «-» установите требуемое значение температуры. Чтобы быстрее изменить значение температуры, удерживайте кнопку «+» или «-».

Примечание: Когда выбран режим «ВЕНТИЛЯТОР», работает только вентилятор, а нагреватель остается выключенным.

5. По завершении настройки времени и температуры.

Нажмите кнопку START/STOP — устройство начнет работу.

На дисплее начнется обратный отсчет времени.

Сушилка автоматически выключится по завершении установленного времени: сначала выключится нагревательный элемент, а вентилятор продолжит работать еще в течение 10 секунд, после чего раздастся звуковой сигнал

На дисплее появится надпись «Конец»

Отключите прибор от электросети.

Если продукты достаточно высушены, извлеките их из сушилки.

Если требуется дополнительное время сушки, следуйте инструкциям выше для повторения сушки.

СОВЕТЫ ПО СУШКЕ

Время высыхания для предварительной обработки фруктов будут различаться в соответствии со следующими факторами:

- 1) толщина кусков или ломтиков;
- 2) количество лотков с пищей для сушки;
- 3) объем пищи для сушки;
- 4) сырость или влажность окружающей среды;
- 5) ваши предпочтения по степени сухости для каждого типа пищи.

Рекомендации:

- Проверяйте готовность пищи каждый час.
- Поворачивайте и/или меняйте лотки местами, если заметили неравномерное просушивание.
- Делайте отметки о типе содержимого, дате и весе пищи перед сушкой. Для дальнейшего использования будет также полезным отмечать время сушки.
- Предварительная подготовка пищи способствует наилучшим результатам при сушке.
- Правильное хранение пищи после сушки также поможет сохранить ее хорошее качество и питательные вещества.

ХРАНЕНИЕ

- Помещайте пищу на хранение только после того, как она остыла.
- Пища будет сохраняться дольше в прохладном, сухом и темном месте.
- По возможности максимально удалите из контейнера воздух и плотно его закройте.
- Оптимальная температура хранения составляет 15°С и ниже.

- Никогда не храните пищу непосредственно в металлическом контейнере.
- Избегайте „дышащих“ контейнеров или имеющих неплотную крышку.
- Проверьте содержимое в уже высушенной вами пище на предмет влаги в течение нескольких недель после сушки. Если появляется влага, то данный продукт следует сушить дольше во избежание его порчи.
- Для получения наилучшего качества, высушенные фрукты, овощи, травы, орехи и хлеб не следует хранить более 1 года при хранении в холодильнике или морозильной камере.
- Сушеное мясо, птица и рыба хранится не более 3 месяцев в холодильнике и не более 1 года в морозильной камере.

ОБСЛУЖИВАНИЕ/ОЧИСТКА

После использования, отключите сушилку от электросети и дайте ей остыть перед очисткой. Воспользуйтесь мягкой щеткой для удаления прилипших остатков пищи из лотков. Высушите все детали, протерев их сухой ветошью, перед помещением сушилки на хранение. Протрите корпус базовой части влажной тряпкой.

Используйте бумажные полотенца для удаления излишков маринада.

Не используйте для очистки устройства агрессивные химикаты или абразивные вещества во избежание повреждения поверхности.

СОХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ПОЛЬЗОВАНИЯ.

Хранение

Рекомендуется хранить в закрытом сухом помещении при температуре окружающего воздуха не выше плюс 40°С с относительной влажностью не выше 70% и отсутствии в окружающей среде пыли, кислотных и других паров.

Транспортировка

К данному прибору специальные правила перевозки не применяются. При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку. При перевозке следует избегать падений, ударов и иных механических воздействий на прибор, а также прямого воздействия атмосферных осадков и агрессивных сред.

Производитель сохраняет за собой право изменять дизайн и технические характеристики устройства без предварительного уведомления.

Срок службы прибора – 3 года

Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

Изготовитель:

Компания Тиметрон Австрия (Timetron GesmbH)

Адрес:

Раймундгассе 1/8, 1020, Вена, Австрия (Raimundgasse 1/8, 1020 Vienna, Austria)

Сделано в Китае

Дата производства указана на упаковке

Импортер:

ООО «Грантэл»
143912, Московская область, г.Балашиха, Западная коммунальная зона, ул. Шоссе Энтузиастов, вл.1а, тел. +7 (495) 297 50 20

В случае неисправности изделия необходимо обратиться в ближайший авторизованный сервисный центр.

За информацией о ближайшем сервисном центре обращайтесь к продавцу.



Экологическая утилизация

Вы можете помочь защитить окружающую среду! Помните о соблюдении местных правил: Отправьте неработающее электрооборудование в соответствующие центры утилизации.

INSTRUKCJA OBSŁUGI ODWADNIACZ ŻYWNOŚCI

PRZED UŻYCIEM PROSZĘ PRZECZYTAĆ TE WSKAZÓWKI.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Napięcie znamionowe:	220-240V, 50/60Hz
Moc znamionowa:	200-240W
Wymiary produktu:	299x216x214mm
Wymiary maksymalne:	299x216x275mm
Minutnik:	00:30 – 99:00h
Termostat:	Wentylator: 35°/40°/45°/50°/55°/60°/65°/70°C

NAZWY CZĘŚCI: (patrz obrazek A)

1. Pokrywa
2. Tace z regulowaną wysokością
3. Podpora tac
4. Podstawa
5. Panel sterowania
6. Panel dekoracyjny

PIERWSZE KROKI

Zdjąć wszelkie opakowania urządzenia. Opakowania schować do pudełka i albo je schować albo bezpiecznie zlikwidować.

ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

PROSZĘ UWAGAŃNIE PRZECZYTAĆ TE INSTRUKCJĘ I ZACHOWAĆ DO PRZYSZŁEGO UŻYTKU

Dla zminimalizowania ryzyka urazu i szkód materialnych, należy podjąć podstawowe środki ostrożności, włącznie z poniższymi:

1. Urządzenie przeznaczone jest do użytku w gospodarstwie domowym i do zastosowań podobnych, takich jak:
 - Kucharki dla personelu sklepów, urzędów i innych środowisk pracy;
 - Gospodarstwach wiejskich;
 - Gości hotelu, motelu i innych rezydencji tego typu;
 - Pensjonatów typu bed and breakfast.
2. Ten odwadniacz żywności jest zaprojektowany TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO i nie nadaje się do celów komercyjnych. Nie używać w obszarach otwartych.
3. Zapewniając użytkowanie odwadniacza żywności na płaskiej, równej i mocnej powierzchni unika się ryzyka jego upadku. W czasie użytkowania należy uwzględnić jego ciężar.
4. Nigdy nie używać wyposażenia nie zatwierdzonego.
5. Przed czyszczeniem lub naprawą upewnić się, że odwadniacz żywności jest wyłączony

a wtyczka jest odłączona od zasilania sieci. Odłączać zasilanie trzymając za wtyczkę. Nie ciągnąć za sznur.

6. Urządzenie zasilac zawsze z gniazdka zasilania (tylko AC), oznaczono to na urządzeniu.
7. Nie pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru.
8. Małe dzieci powinny być pod nadzorem, nie są one świadome skutków niewłaściwego obchodzenia się z urządzeniami elektrycznymi i nie powinny się nimi bawić.
9. To urządzenie nie może być używane przez dzieci i osoby niepełnosprawne fizycznie lub umysłowo oraz osoby, którym brak doświadczenia i wiedzy. Osobom tym powinien być zapewniony nadzór i pouczenie o użytkowaniu urządzenia ze strony osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.
10. Upewnić się, że odwadniacz żywności i jego sznur zasilania NIE są zawieszane nad ostrymi krawędziami oraz są z dala od gorących przedmiotów i otwartego ognia, bo to grozi stopieniem się plastiku i pożarem.
11. Sprawdzaj okresowo urządzenie i przewód zasilania, po stwierdzeniu problemów z urządzeniem lub uszkodzenia zaprzestać używania. Nie naprawiać urządzenia samodzielnie. Urządzenie może być naprawiane tylko przez osoby wykwalifikowane.
12. Nie używać urządzenia jeśli jest uszkodzony sznur, po upadku lub uszkodzenia w inny sposób.
13. Jeśli uszkodzony jest sznur zasilający, to dla uniknięcia zagrożenia, musi być on wymieniony przez producenta, serwisanta lub podobnie wykwalifikowaną osobę.
14. Nie używać urządzenia z przedłużaczem, o ile jego sznur nie został sprawdzony i przetestowany przez wykwalifikowanego technika lub serwisanta.
15. Naprawy odwadniacza żywności powinny być wykonywane tylko przez wykwalifikowanych elektryków. Niewłaściwie wykonywane naprawy stanowią zagrożenie użytkownika.
16. Odwadniacz żywności, w żadnym przypadku nie może mieć PODSTAWY lub WTYKU zanurzanych w wodzie lub innej cieczy. Nie używać urządzenia, mając wilgotne ręce.
17. Do zmywania w zmywarkach nadają się tylko przezroczyste tace i części górnej pokrywy, o ile nie podano wyraźnie inaczej.
18. Unikać kontaktu z ruchomymi częściami. Ręce, włosy, odzież, szpatułki i inne przybory w trakcie pracy urządzenia, muszą być trzymane z dala, by uniknąć urazu i/lub uszkodzenia maszyny.
19. Nie używać z zastosowaniem timera lub urządzeń zdalnego sterowania.
20. Nie kierować powietrza z silnika na innych lub materiały łatwopalne.
21. Proszę trzymać z dala od wszelkich źródeł ciepła. Wtyczkę chronić przed zgnieceniem, bo może to spowodować pożar lub porażenie elektryczne.
22. Nie stosowanie się do wskazówek może spowodować porażenie elektryczne, pożar lub ciężkie urazy. Ostrzeżenia, przestrogi i wskazówki omówione w tym podręczniku nie obejmują wszystkich możliwych przypadków, mogących się wydarzyć w trakcie używania urządzenia.
23. Przy przekazywaniu urządzenia innym, podręcznik obsługi musi być przekazany również.

UWAGA:

- Aby uniknąć ryzyka pożaru lub porażenia elektrycznego, nie zanurzać ani nie wystawiać urządzenia i przewodu na deszcz, zawilgocenie lub działanie innej cieczy.
- Nie używać produktu w pobliżu wanien, umywalk i innych naczyń zawierających wodę lub inne cieczce, lub gdy się stoi za zaparowanych lub wilgotnych powierzchniach. Nie przechowywać urządzenia w środowisku wilgotnym.
- Urządzenie trzymać z dala od wysokich temperatur, naświetlenia i wilgoci
- Nie korzystać z urządzenia mając mokre ręce.
- Wyłączyć zasilanie w środowisku wilgotnym.
- W przypadku upuszczenia urządzenia do wody, wyłączyć zasilanie wyjmując niezwłocznie wtyk z gniazdka. NIE SIĘGAĆ DO WODY BY JE WYDOBYĆ.
- Przed ponownym użyciem, urządzenie musi być sprawdzone przez wykwalifikowanego technika.
- Nie używać w pobliżu puszek ze sprayem.
- Niewłaściwe użycie i obchodzenie się, może spowodować nieprawidłowe działanie urządzenia i urazy użytkownika.
- Sznur zasilania nie może być ściśnięty czymś ciężkim lub ostrym, w przeciwnym przypadku może spowodować pożar lub porażenie elektryczne.
- Temperatura dostępnych powierzchni w czasie pracy urządzenia może być WYSOKA.

WŁASNOŚCI ODWADNIACZA

To urządzenie ma automatyczny wentylator, wymuszający krążenie ciepłego powietrza, sprawia ono równomierne i skuteczne suszenie! Suszona żywność jest znakomita jako przekąska, bo posiadają prawie wszystkie jej wartości odżywcze i smak.

- Doskonały sposób na zachowanie owoców, przekąsek, chleba, kwiatów i innych.
- Regulowane tace: tace do łatwego ustawiania piętrowego.

- Tace są łatwe do oczyszczenia.
- Znakomita okrągła konstrukcja.
- Przezroczystość tac umożliwia sprawdzanie stanu żywności.

PRZED UŻYCIEM

Czyszczenie:

Przed pierwszym użyciem, wytrzeć wszystkie części urządzenia. Oczyszczyć tace lekko zwilżoną ściereczką. W razie potrzeby użyć detergentu. Nie myć PODSTAWY w zmywarce ani nie zanurzać w wodzie lub innej cieczy!!!

Po oczyszczeniu urządzenie powinno pracować przez 30 minut przed wstawieniem jakiegokolwiek żywności do suszenia. Jakiś dym lub zapachy w czasie tej procedury są normalne. Proszę zapewnić dostateczną wentylację.

Po tym czasie, opluć stojak w wodzie i osuszyć wszystkie części. Należy to robić tylko przy pierwszym użyciu. (NIE MYĆ PODSTAWY!!!)

Odłącz odwadniacz od zasilania i pozwól mu ostygnąć przed przystąpieniem do czyszczenia. Do usuwania przylegającej żywności używać miękkiej szcztotki. Osuszyć wszystkie części przed składowaniem odwadniacza.

By nie uszkodzić powierzchni nie stosować agresywnych chemikaliów i środków szorujących.

Montaż urządzenia:

Zapewnić odwadniaczowi osadzenie na pewnej, równej powierzchni. Ułożyć tace osuszania i włączyć wtyk do gniazdka. Odwadniacz jest teraz gotowy do użytku.

OBSŁUGA

PRZYCISKI FUNKCYJNE: (patrz obrazek B) Sterowanie cyfrowe umożliwia łatwą regulację temperatury i czasu osuszania.

1. Umieść odwadniacz na suchej i gładkiej powierzchni
2. Umieść żywność na tacach i wsuń do urządzenia

Uwaga: Zaleca się trzymanie na stosie co najmniej 3 tac z żywnością lub bez.

3. Podłącz zasilanie. Na ekranie wyświetli się „0000”
4. Ustawianie minutnika i temperatury

Ustawianie minutnika (00:30-99:00h)

1) Naciśnij przycisk TIME/TEMP, a na wyświetlaczu pojawi się i zacznie migać czas domyślny 10:00. Następnie naciśnij przycisk + lub -, aż wyświetlony zostanie żądany czas. Aby szybko ustawić czas, przytrzymaj przycisk + lub - wciśnięty.

Ustawianie temperatury (Wentylator: 35°/40°/45°/50°/55°/60°/65°/70°C)

2) Ponownie naciśnij przycisk TIME/TEMP. Na wyświetlaczu pojawi się i zacznie migać temperatura 70°C. Następnie naciśnij przycisk

+ lub -, aż wyświetlona zostanie żądana temperatura. Aby szybko ustawić temperaturę, przytrzymaj przycisk + lub - wciśnięty.

Uwaga: Jeśli wartość temperatury została ustawiona na tryb „WENTYLATOR”, to będzie pracował wyłącznie wentylator bez udziału grzałki.

5. Po zakończeniu ustawiania czasu i temperatury.

Naciśnij przycisk START/STOP, aż urządzenie rozpocznie pracę.

Rozpocznie się odliczanie pokazanego na wyświetlaczu czasu.

Odwadniacz automatycznie się wyłączy po upłynięciu ustawionego czasu. Najpierw przestanie pracować grzałka, a po 10 sekundach zatrzyma się wentylator. Z urządzenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy

Na ekranie wyświetli się „Koniec”

Odłącz wtyczkę urządzenia.

Jeśli suszenie jest zakończone, wyjmij żywność z odwadniacza.

Jeśli konieczne jest dalsze suszenie, ponownie wykonaj powyższe kroki, by kontynuować.

WSKAZÓWKI SUSZENIA

Czas suszenia wstępnej obróbki owoców zależy od następujących czynników:

- 1) grubość kawałków lub warstw
- 2) ilości tac zapelnionych osuszaną żywnością
- 3) objętości suszonej żywności
- 4) wilgoci lub wilgotności w środowisku
- 5) preferencji stopnia osuszania dla każdego typu suszonej żywności

Zaleca się:

- Sprawdzanie żywności co godzinę.
- Obracanie i/lub przestawianie tac w stosie, jeśli zauważa się nierówne suszenie.
- Etykietowanie wysuszonej zawartości, z datą i ciężarem przed osuszeniem. Będzie to także pomocne w zapisie czasu suszenia dla późniejszego użytku.
- Wstępne przygotowanie żywności daje w suszeniu najlepsze efekty.
- Właściwe przechowywanie, po suszeniu, będzie także pomocne w zachowaniu jakości żywności i jej składników odżywczych.

PRZECHOWYWANIE

- Żywność magazynować tylko po jej schłodzeniu.
- Żywność może być przechowywana dłużej, jeśli jest trzymana w miejscu chłodnym i suchym.
- Usunąć wszelkie możliwe powietrze z pojemnika przechowywania i szczelnie zamknąć.
- Optymalna temperatura przechowywania to 15°C lub mniej.

- Nigdy nie przechowywać produktu bezpośrednio w metalowym pojemniku.
- Unikać pojemników przewodzących lub ze słabym zamknięciem.
- Sprawdzaj zawartość pojemników osuszonej żywności w tygodniach następujących po osuszeniu. Jeśli wewnątrz jest wilgoć, to zawartość należy osuszać dłużej, by uniknąć zepsucia.
- Najlepszą jakość osuszonych owoców, warzyw, ziół, orzechów, pieczywa, utrzymuje się jeśli nie są one przechowywane dłużej niż rok i trzymane są w lodówce lub zamrażalniku.
- Suszone mięso, drób i ryba, nie powinny być przechowywane dłużej niż 3 miesiące, jeśli trzymane w lodówce, lub rok jeśli w zamrażalniku.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE


Po użyciu, odłączyć odwadniacz od zasilania i pozwoić mu ostygnąć przed przystąpieniem do czyszczenia. Do usuwania przylegającej żywności używać miękkiej szczotki. Osuszyć wszystkie części przed składowaniem odwadniacza. Oczyszczyć powierzchnię korpusu zwilżoną ściereczką.

Do usuwania nadmiaru marynatów stosować ręczniki papierowe.

By nie uszkodzić powierzchni nie stosować agresywnych chemikaliów i środków szorujących.

PROSZĘ ZACHOWAĆ TE WSKAZÓWKI, DZIĘKUJEMY!

 **Utylizacja przyjazna środowisku**
Możesz wspomóc ochronę środowiska!

 Proszę pamiętać o przestrzeganiu lokalnych przepisów: przekaz uszkodzony sprzęt elektryczny do odpowiedniego ośrodka utylizacji.

UPUTSTVO ZA UPOTREBU DEHIDRATOR NAMIRNICA

MOLIMO DA PRE UPOTREBE PROČITATE OVO UPUTSTVO

TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

Normalna voltaža: 220-240V, 50/60Hz
Normalna snaga: 200-240W
Dimenzije proizvoda: 299x216x214mm
Maksimalne dimenzije: 299x216x275mm
Tajmer: 00:30 – 99:00h
Termostat: Ventilator:
35°/40°/45°/50°/55°/60°/65°/70°C

NAZIV DELOVA: (slika A)

1. Poklopac
2. Tacne sa podesivom visinom
3. Donja posuda
4. Postolje
5. Kontrolna tabla
6. Ukrasna tabla

PRE POČETKA RADA

Uklonite pakovanje sa proizvoda. Stavite pakovanje u kutiju i ili ih uskladište ili bacite u đubre.

BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

MOLIMO DA PAŽLJIVO PROČITATE OVO UPUTSTVO PRE UPOTREBE I DA GA SAČUVATE ZA BUDUĆE POTREBE

Da biste smanjili rizik od zadobijanja povrede ili oštećenja imovine, morate imati u vidu osnovne mere opreza, uključujući i sledeće:

1. Ovaj uređaj je namenjen za kućnu upotrebu i slične primene, kao što su:
 - Čajne kuhinje u radnjama, kancelarijama i drugim radnim oblastima;
 - Vikendice;
 - Kljenti u hotelima, motelima i drugim okruženjima u kojima se živi;
 - U pansionatima.
2. Ovaj dehidrator namirnica je konstruisan ISKLJUČIVO ZA KUĆNU UPOTREBU i nije podesan za komercijalnu upotrebu. Ne koristite na otvorenom.
3. Prilikom upotrebe dehidratora namirnica, vodite računa da bude na ravnoj, nivelisanoj i čvrstoj podlozi. Vodite računa da sprečite bilo koji rizik od pada uređaja. Vodite računa da podloga bude sposobna da izdrži težinu uređaja tokom upotrebe.
4. Nikada ne stavljajte neodobreni dodatak.
5. Vodite računa da je dehidrator namirnica isključen i da je njegov kabl izvučen iz naponske mreže kada se ne koristi, zatim pre čišćenja, kao i prilikom popravljivanja. Kabl

isključuje iz naponske mreže povlačenjem utikača. Nikad ne vucite kabl.

6. Uvek priključujte uređaj u naponsku mrežu (isključivo naizmenična struja) koja je označena na samom uređaju.
7. Nikad ne ostavljajte uređaj bez nadzora dok ga koristite.
8. Mala deca moraju biti pod nadzorom da bi se osiguralo da se ne igraju sa uređajem, budući da nisu sposobna da sama prepoznaju rizike koje nosi pogrešno rukovanje električnim uređajima.
9. Ovaj uređaj nije namenjen za korišćenje osoba sa smanjenim fizičkim, osetnim ili mentalnim sposobnostima ili sa nedovoljno iskustva i znanja (uključujući i decu), osim ako im lice koje je odgovorno za njihovu bezbednost nije obezbedilo nadzor ili dalo uputstva u pogledu upotrebe uređaja.
10. Osigurajte da dehidrator namirnica i njegov strujni kabl NE vise preko oštih ivica i držite ih podalje od vrućih predmeta i otvorenog plamena. U suprotnom, plastika će se otopiti i izazvati požar.
11. Molimo da povremeno proveravate sam uređaj kao i njegov strujni kabl i da prestanete da koristite uređaj ako primetite neke probleme u vezi uređaja ili ako je uređaj pokvaren. Ne popravljajte ovaj uređaj sami. Popravku treba da obavlja isključivo kvalifikovana osoba.
12. Ne uključujte uređaj ako je kabl oštećen ili ako je uređaj pao ili ako je oštećen na bilo koji način.
13. Ako je strujni kabl oštećen, mora ga zameniti proizvođač ili ovlašćeni serviser ili slična kvalifikovana osoba da bi se izbegao rizik.
14. Ne uključujte uređaj u produžni kabl, osim ako produžni kabl nije proverio i testirao kvalifikovani tehničar ili serviser.
15. Popravku dehidratora namirnica bi trebalo da obavlja isključivo kvalifikovani električar. Nepropisne popravke mogu dovesti korisnika u opasnost.
16. Ni pod kojim uslovima OSNOVA ili UTIKAČ dehidratora namirnica smeju biti potopljeni u vodu ili bilo koju drugu tečnost. Ne koristite ovaj uređaj mokrim rukama.
17. Samo providni podmetači i gornji poklopac se mogu prati u mašini za pranje sudova, osim ako drugačije nije posebno naglašeno.
18. Izbegavajte kontakt sa pokretnim delovima. Ruke, kosu, odeću, spatule i drugi pribor držite daleko od uređaja tokom njegovog rada, da biste smanjili rizik povredivanja osoba i/ili oštećenja uređaja.
19. Ne rukujte uređaj pomoću spoljnog tajmera ili daljinskog upravljača.
20. Molimo ne okrećite cediljku motora prema drugima ili prema kresivu.

21. Molimo da je ne držite ni pored čega što greje. Molimo da vodite računa da ne spljeskate utikač. U suptornom on može izazvati požar ili strujni udar.
22. Ukoliko ne sledite sva navedena uputstva to može dovesti do strujnog udara, požara ili ozbiljne povrede. Upozorenja, mere opreza i uputstva koja se nalaze u ovom uputstvu ne mogu obuhvatiti sve moguće uslove i situacije koje se mogu dogoditi prilikom upotrebe proizvoda.
23. Ako uređaj prenosite trećem licu, morate mu predati i ovo uputstvo za upotrebu.

OPREZ:

- Da biste smanjili opasnost od izbijanja strujnog udara, nemojte potapati, niti izlagati proizvod, strujni kabl i utikač kiši, vlazi ili bilo kojoj tečnosti.
- Ne koristite proizvod blizu kada, umivaonika ili posuda u kojima se nalazi voda ili neka druga tečnost, niti ga stavljajte na ili blizu vlažnih ili mokrih površina. Ne čuvajte uređaj u vlažnom okruženju.
- Držite uređaj daleko od visokih temperatura, sunčanih zraka i vlage.
- Ne rukujte uređajem mokrim rukama.
- Molimo da isključite dovod napona u vlažnom okruženju.
- U slučaju da uređaj upadne u vodu, odmah izvucite strujni kabl iz naponske mreže. **NE POKUŠAVAJTE DA GA IZVUČETE IZ VODE.**
- Važno je voditi računa da uređaj mora da pregleda kvalifikovani serviser pre ponovne upotrebe.
- Ne uključujte uređaj u blizini boca pod pritiskom.
- Neispravan rad i nepropisno rukovanje mogu dovesti do kvara uređaja i povreda korisnika.
- Strujni kabl ne sme biti pritisnut teškim ili oštrim predmetima. U suprotnom može doći do požara ili strujnog udara.
- Temperatura spoljnih površina može biti VISOKA tokom rada uređaja.

KARAKTERISTIKE DEHIDRATORA

- Uređaj je opremljen automatskim ventilatorom koji cirkuliše topli vazduh čime se proizvodi lepa i podjednako osušena namirnica. Osušene namirnice predstavlja odličnu hranu jer sadrže gotovo sve nutritivne vrednosti i ukuse.
- To je savršen način za očuvanje voća, grickalica, povrća, hleba, cveća i mnogo toga.
 - Podesive tacne: pet tacni za lako slaganje.
 - Lako čišćenje podloga.
 - Izuzetan zaobljeni dizajn.
 - Providne podloge vam omogućavaju da proverite namirnice koje se suše.

PRE UPOTREBE

Čišćenje:

Pre prve upotrebe, obrišite sve delove uređaja. podloge prebrišite ovlaženom krpom. Ukoliko je potrebno upotrebite tečnost za pranje. Ne perite OSNOVU u mašini za pranje sudova i ne potapajte je u vodu ili bilo koju drugu tečnost!!! Nakon čišćenja, uređaj mora raditi 30 minuta na prazno pre postavljanja namirnica za sušenje. Pojava dima ili mirisa tokom ove procedure je normalna. Molimo vas da obezbedite odgovarajuću ventilaciju.

Po isteku ovog perioda, isperite rešetke u vodi i osušite sve delove. Ovo je potrebno uraditi samo pre prve upotrebe. (NE PERITE OSNOVU!!!) Isključite dehidrator iz naponske mreže i ostavite ga da se ohladi pre čišćenja. Koristite meku četku za uklanjanje ulepljenih namirnica. Osušite sve delove pre nego što uskladištite dehidrator.

Ne čistite uređaj agresivnim hemikalijama ili abrazivima da ne biste oštetili površinu.

Sastavljanje uređaja:

Vodite računa da dehidrator bude stabilno postavljen na čvrstoj i ravnoj podlozi. Postavite podloge za sušenje i uključite strujni kabl u naponsku mrežu. Dehidrator je tako spreman za upotrebu.

RUKOVANJE

TASTER BIRANJA FUNKCIJE: (slika B)

Digitalne kontrole omogućavaju lako podešavanje temperature dehidracije i vremena.

1. Postavite dehidrator na suhu i ravnu površinu
 2. Postavite hranu na tacne i postavite ih u uređaj
- Napomena:** Preporučuje se da uvek postavite najmanje tri podloge, bez obzira da li se na njima nalaze namirnice ili ne.
3. Povežite sa napajanjem, na ekranu će se pojaviti „0000“
 4. Podešavanje tajmera i temperature

Podešavanje tajmera (00:30-99:00 časova)

- 1) Pritisnite dugme TIME/TEMP i na ekranu će biti prikazano podrazumevano vreme 10:00 i treperiće, a zatim pritisnite dugmad + ili - dok ne podesite željeno vreme. Da biste brže promenili vreme, držite pritisnuto dugme + ili -.

Podešavanje temperature (Ventilator: 35°/40°/45°/50°/55°/60°/65°/70°C)

- 2) Ponovo pritisnite dugme TIME/TEMP, na ekranu će biti prikazana temperatura 70°C i treperiće, a zatim pritisnite dugmad + ili - dok ne podesite željenu temperaturu. Da biste brže promenili temperaturu, držite pritisnuto dugme + ili -.

Napomena: Kada temperaturu podesite na režim „FAN“ (ventilator), onda će raditi samo ventilator, a grejač će se isključiti.

5. Kada završite sa podešavanjem temperature. Pritisnite dugme START/STOP i uređaj će se uključiti.

Vreme na ekranu će početi da odbrojava.

Dehidrator će se automatski isključiti nakon što istekne vreme, pri čemu će se prvo isključiti grejač, a ventilator će nastaviti da radi još 10 sekundi i zatim će se čuti kratak piskavi zvuk. Na ekranu će biti prikazano „End“ (završeno) Isključite uređaj iz napajanja.

Ako je dehidracija završena, uklonite hranu iz dehidratora.

Ako je potrebno još vremena za dehidraciju, sledite prethodne korake da biste nastavili sa dehidracijom.

SAVETI ZA SUŠENJE

Vreme sušenja za unapred obađeno voće će se razlikovati u zavisnosti od sledećih činilaca:

- 1) debljina isečenih parčica
- 2) broj podloga na kojima se namirnice suše
- 3) zapremina namirnica koje se suše
- 4) vlažnost okruženja
- 5) vaš izbor koliko želite da bude suva koja vrsta namirnica.

Preporučuje se da:

- Proverite namirnice na svaki sat.
- Rotirajte i/ili presložite podloge ako primetite da se namirnice neujednačeno suše.
- Označite osušene namirnice datumom i težinom pre sušenja. Takođe će vam biti od pomoći da zabeležite i trajanje sušenja za rad u budućnosti.
- Unapred obrađene namirnice će dati najbolje rezultate prilikom sušenja.
- Ispravno skladištenje namirnica nakon sušenja će takođe pomoći da hrana održi dobar kvalitet i sačuva sve hranjive vrednosti.

SKLADIŠTENJE

- Skladištite namirnice tek pošto se one ohlade.
- Hrana se može duže čuvati ako se skladišti u hladnom, suvom i mračnom mestu.
- Izvucite sav vazduh koji možete iz plastične posude i čvrsto zatvorite.
- Optimalna skladišna temperatura je 15°C ili manja.
- Nikad ne skladištite namirnice direktno u metalnu posudu.
- Izbegavajte posude koje „dišu“ ili imaju slabo zaptivne poklopce.
- Proveravajte sadržaj vlage vaših osušanih namirnica tokom nedelja nakon dehidracije. Ako postoji vlaga, trebalo bi da isušite sadržaj duže vreme, da biste izbegli kvarenje namirnica.
- Za najbolji kvalitet, sušeno voće, povrće, biljke, koštunjavi plodovi i hleb, ne bi trebalo da se čuvaju duže od jedne godine, ako se čuvaju u frižideru ili zamrzivaču.

- Sušeno meso, živinu i ribu ne bi trebalo čuvati duže od tri meseca ako se čuva u frižideru ili jednu godinu ukoliko se čuva u zamrzivaču.

ODRŽAVANJE/ČIŠĆENJE

Nakon upotrebe, isključite dehidrator iz naponske mreže i ostavite ga da se ohladi pre čišćenja. Upotrebite meku četku za uklanjanje ulepljenih namirnica. Osušite sve delove suvom krpom pre skladištenja dehidratora. Očistite spoljašnost vlažnom krpom.

Za uklanjanje viška marinade upotrebite papirne ubruse.

Ne čistite uređaj agresivnim hemikalijama ili abrazivima da ne biste oštetili površinu.

MOLIMO DA SAČUVATE OVO UPUTSTVO. HVALA!

Ekološko odlaganje otpada

- Možete pomoći zaštititi okoline!
- Molimo ne zaboravite da pošaljete lokalnu regulativu. Odnosite pokvarenu električnu opremu u odgovarajući centar za odlaganje otpada.

РЪКОВОДСТВО ДЕХИДРАТОР НА ХРАНИ

МОЛЯ, ПРОЧЕТЕТЕ ИНСТРУКЦИИТЕ ПРЕДИ
УПОТРЕБА

ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

Номинално напрежение: 220-240V, 50/60Hz
Номинална мощност: 200-240W
Размер на продукта: 299x216x214mm
Максимален размер: 299x216x275mm
Таймер: 00:30 – 99:00h
Термостат: Вентилатор:
35°/40°/45°/50°/55°/60°/65°/70°С

НАИМЕНОВАНИЯ НА ЧАСТИТЕ: (фиг. А)

1. Капак
2. Тави с регулиране на височината
3. Подложка
4. Основа
5. Контролен панел
6. Декоративен панел

ПОДГОТОВКА ЗА РАБОТА

Отстранете опаковката от продукта.
Поставете опаковката в кутията и я съхранете
или извършете.

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО ИНСТРУКЦИИТЕ
ПРЕДИ УПОТРЕБА И ЗАПАЗЕТЕ ЗА БЪДЕЩИ
СПРАВКИ

За да намалите риска от нараняване или
щети, е необходимо да спазвате основните
мерки за безопасност, които включват
следното:

1. Уредът е предназначен за домакинско
използване или други приложения,
включващи:
 - Кухни в магазини, офиси и други работни
среды;
 - Ферми;
 - От клиенти в хотели, мотели и други
жилищни среди;
 - Заведения, предлагащи легло и закуска
2. Дехидраторът на храна е създаден САМО
ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ У ДОМА и не е подходящ
за комерсиална употреба. Не използвайте
навън.
3. Когато използвате дехидратора на храна
се уверете, че е поставен на равна, гладка
и стабилна повърхност, без риск да падне.
Освен това мястото трябва да издържи
теглото на уреда по време на употреба.
4. Никога не използвайте неупълномощени
приставки.
5. Уверете се, че дехидраторът на храна
е изключен и с изваден щепсел от
захранването, когато не го използвате;

преди почистване или по време на ремонт.
Изключвайте, като държите щепсела. Не
дърпайте кабела.

6. Винаги използвайте уреда със захранвания
(само променливотокови) обозначени върху
него.
7. Никога не оставяйте уреда без наблюдение,
когато го използвате.
8. Наблюдавайте малките деца, за да сте
уверени, че няма да играят с уреда,
тъй като са неспособни да съобразят
свързаните с неправилното използване на
електрическите уреди опасности.
9. Уредът не е предназначен за използване
от лица (включително деца) с намалени
физически, сензорни или умствени
способности, или лица, които нямат
опит и познания. Необходимо е да бъдат
наблюдавани и инструктирани относно
употребата от отговорните за тяхната
безопасност лица.
10. Уверете се, че дехидраторът на храна и
захранващият кабел НЕ висят над остри
ръбове и пазете от предмети и открит
пламък; в противен случай пластмасата
може да стопи и да доведе до пожар.
11. Проверявайте навременно уреда и
електрическия проводник. Спрете
употребата, ако откриете неизправности в
устройството или когато то е повредено.
Не ремонтирайте сами уреда. Ремонтът на
уред са извършва само от квалифицирани
лица.
12. Не работете с електрически уреди с
повреден кабел или след като уредът е бил
изпускан или повреден.
13. Ако има повреда в захранващия кабел, той
трябва да бъде сменен от производителя,
негови сервизни агенти или други
квалифицирани лица, за да се избегнат
опасности.
14. Не използвайте уреда с удължителен
кабел, освен ако последният не е проверен
и тестван от квалифициран техник или
сервизен агент.
15. Ремонтите на дехидратора на храна трябва
да се извършват само от квалифицирани
електротехници. Не добре направените
ремонт могат да доведат до риск за
потребителя.
16. При никакви обстоятелства не потапяйте
във вода или други течности ОСНОВАТА
или ЩЕПСЕЛА. Не използвайте уреда с
влажни ръце.
17. Ако не е посочено друго, само прозрачните
тави и частите на горния капак могат да се
почистват безопасно в съдомиялна машина.
18. Избягвайте контакт с движещите се части.
Пазете ръцете, косите, дрехите, шпаклите
и други прибори далеч по време на работа,

за да избегнете риска от нараняване или
повреди в уреда.

19. Не работете с външен таймер или
устройство за дистанционно управление.
20. Не включвайте регулатора на въздуха на
двигателя към други лица или запалими
предмети.
21. Не дръжте продукта до други нагревателни
уреди. Пазете щепсела от притискане; в
противен случай е възможен пожар или
токов удар.
22. Ако не следвате посочените инструкции, е
възможен токов удар, пожар или сериозно
нараняване. Предупрежденията знаците
за внимание и инструкциите в настоящото
ръководство не включват всички възможни
условия и ситуации, които биха могли да
възникнат при употреба на продукта.
23. Ако преотстъпите уреда на друго
лице, е необходимо да му предадете и
инструкциите за работа.

ВНИМАНИЕ:

- За да намалите риска от токов удар,
не потапяйте и не излагайте продукта,
гъвкавия кабел или щепсела на дъжд, влага
или други течности.
- Не използвайте продукта в близост до бани,
басейни или други съдържащи вода или
течности съдове и не поставяйте върху
влажни или мокри повърхности. Не дръжте
уред в среда, в която присъства вода.
- Пазете уреда от места с висока
температура, дъжд и влага.
- Не работете с уреда с влажни ръце.
- Изключвайте захранването на места, където
има вода.
- В случай на изпускане на уреда във
вода, изключете незабавно от контакта.
**НЕПОСЯГАЙТЕ ВЪВ ВОДАТА, ЗА ДА ГО
ИЗВАДИТЕ.**
- Важно е да се отбележи, че уредът трябва
да бъде проверен от квалифициран техник
преди следващото използване.
- Не работете в близост догазови контейнери.
- Неправилната работа и употреба могат да
доведат до неправилно функциониране на
уред и наранявания на потребителя.
- Захранващият кабел не трябва да се
притиска от тежки или остри предмети. В
противен случай е възможен пожар или
токов удар.
- По време на работа на уреда
температурата на достъпните повърхности
е възможно да бъде ВИСОКА.

ФУНКЦИЯ НА ДЕХИДРАТОРА

Уредът използва автоматичен вентилатор,
който циркулира топъл въздух за създаване на
равномерно нагряване! Изсушените храни

са особено ценни за лека закуска, тъй като
запазват всички хранителни вещества и цвят.

- Перфектен начин да запазите плодове,
закуски, зеленчуци, хляб, цветя и др.
- Регулируеми тави: пет тави за
едновременна употреба
- Лесно почистване на тавите.
- Изключителен заоблен дизайн.
- Прозрачните тави разрешават да
проверявате състоянието на храните.

ПРЕДИ УПОТРЕБА:

Почистване:

Избършете частите на уреда преди първото
използване. Почистете тави с леко навлажнена
кърпа. Използвайте почистващ препарат,
ако е необходимо. Не мийте ОСНОВАТА в
съдомиялна машина и не потапяйте във вода
или други течности!!!

След почистване уредът трябва да работи
30 минути без храна, за да се изсуши.
Миризмите и димът при тази процедура са
нещо обикновено. Осигурете достатъчна
вентилация.

След работа изплакнете лавиците във вода и
подсушете всички части. Това е необходимо
само при първото използване. (НЕ МИЙТЕ
ОСНОВАТА!!!)

Изключете дехидратора от захранването и
оставете да се охлади, преди да го почистите.
За отстраняване на поленна храна
използвайте мека четка. Подсушете всички
части преди да съхраните дехидратора.

Не почиствайте уреда с агресивни
химикали или абразиви, за да не повредите
повърхностите.

Сглюбяване на уреда:

Уверете се, че дехидраторът стои стабилно
върху плътна, равна повърхност. Поставете
тавите за изсушаване и свържете щепсела към
стенния контакт.
При това дехидраторът е готов за употреба.

РАБОТА

ФУНКЦИОНАЛЕН БУТОН: (фиг. В)

Цифровото управление позволява лесно
регулиране на температурата и времето на
подсушаване.

1. Поставете дехидратора на суха, равна
повърхност
2. Поставете храната на тавите и ги заредете
в машината

Забележка: Препоръчва се да използвате поне
3 работни тави, независимо дали са заредени
с храна.

3. Свържете към захранването. Екранът ще
покаже „0000“
4. За да зададете таймер и температура

Задаване на таймер (00:30-99:00 ч)

1) Натиснете бутона TIME/TEMP. Дисплей ще покаже времето по подразбиране 10:00 и ще примигне. Натиснете бутона + или - докато се покаже желаното време. За да промените времето бързо, натиснете и задръжте бутона + или -.

Регулиране на температурата (Вентилатор: 35°/40°/45°/50°/55°/60°/65°/70°С)

2) Натиснете отново бутона TIME/TEMP. Прозорецът на дисплея ще покаже температурата 70°С и ще примигне. След това натиснете бутона + или -, за да изберете желаната температура. За да промените бързо температурата, натиснете и задръжте бутона + или -.

Забележка: Когато зададете температурата в режим „ВЕНТИЛАТОР“, само вентилаторът продължава да работи. Нагревателят се изключва.

5. След като завършите настройването на времето и температурата.

Натиснете бутона START/STOP. Уредът започва да работи.

Дисплей започва да отброява времето. Дехидраторът автоматично спира след изтичане на посоченото време. Първо се изключва нагревателният елемент. Вентилаторът продължава да работи 10 секунди и звънецът издава звуков сигнал. Екранът показва „Край“

Изключете уреда.

След като подсушаването завърши, извадете храната от дехидратора.

Ако е необходимо допълнително време за подсушаване, следвайте посочените по-горе стъпки, за да продължите с подсушаването.

СЪВЕТИ ПРИ ИЗСУШАВАНЕ

Времето на изсушаване за предварително обработени плодове е различно, в зависимост от следните фактори:

- 1) дебелина на парчетата или резените
- 2) брой тави с храна за изсушаване
- 3) обем на изсушаваната храна
- 4) влага или влажност на средата
- 5) предпочитанията виза всяка от изсушаваните храни

Препоръчва се да:

- Проверявайте храната на всеки час.
- Завъртете и/или променете реда на тавите, ако забележите неравномерно изсушаване.
- Поставете етикети със съдържанието, датата и теглото преди изсушаването. Това ще бъде полезно, за да отбележите времето за изсушаване за бъдещи справки.
- Най-добър е ефектът върху предварително обработена храна.

- Правилното съхраняване на храната след изсушаването също спомага за поддържане на доброто и качество и запазване на хранителните съставки.


СЪХРАНЕНИЕ


- Съхранявайте храната само след като се е охладила.
- Храната може да се съхранява за дълго на прохладно, сухо и тъмно място.
- Ако е възможно, отстранете въздуха от контейнера за съхранение и затворете плътно.
- Оптималната температура за съхранение е 15°С или по-ниска.
- Никога не съхранявайте храната директно в метален контейнер.
- Избягвайте „дишащи“ контейнери или контейнери със слабо уплътнение.
- Проверявайте съдържанието на изсушената храна за влага през следващите дехидратацията седмици. Ако в храната има влага, е необходимо да дехидратирате съдържанието за по-дълъг период, за да избегнете разваляне.
- Изсушените плодове, зеленчуци, билки, ядки, хляб и други имат най-добро качество 1 година след изсушаването, ако бъдат съхранявани в хладилник или фризер.
- Изсушените меса, пилета и риба трябва да се съхраняват за не повече от 3 месеца в хладилник или 1 година във фризер.

МЕТОД ЗА ПОДДРЪЖКА/ПОЧИСТВАНЕ

След употреба изключете дехидратора от захранването и оставете да се охладят, преди да го почистите. За отстраняване на полепнала по тавите храна използвайте мека четка. Подсушете всички части с кърпа преди да съхраните дехидратора. Почистете повърхностите на тялото с влажна кърпа. Използвайте подходящи кърпи за отстраняване на марината.

Не почиствайте уреда с агресивни химикали или абразиви, за да не повредите повърхностите

ЗАПАЗЕТЕ ИНСТРУКЦИИТЕ!** Съобразено с околната среда изхвърляне**

 Можете да помогнете да защитим околната среда! Помнете, че трябва да спазвате местните разпоредби: Предавайте неработещото електрическо оборудване в специално предназначени за целта центрове.

**ИНСТРУКЦИЯ З ЕКСПЛУАТАЦИЯ
СУШКА ДЛЯ
ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**

ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ УВАЖНО
ПРОЧИТАЙТЕ НАВЕДЕНИ ИНСТРУКЦИИ

ТЕХНИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинална напруга:	220-240В, 50/60Гц
Номинална потужність:	200-240Вт
Розмір виробу:	299x216x214мм
Максимальний розмір:	299x216x275мм
Таймер:	00:30 – 99:00h
Діапазон температур:	Вентилятор: 35°/40°/45°/50°/55°/60°/65°/70°С

ЧАСТИНИ ПРИЛАДУ: (Мал. А)

1. Кришка
2. Лотки з регулюванням по висоті
3. Підставка
4. Основа
5. Панель керування
6. Декоративна панель

ПОЧАТОК РОБОТИ

Зніміть з приладу усі пакувальні матеріали. Покладіть пакувальні матеріали назад у коробку та збережіть їх, або належним чином утилізуйте.

ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ

ПЕРШ НІЖ КОРИСТУВАТИСЯ ПРИЛАДУ
УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ДАНЕ КЕРІВНИЦТВО
ТА ЗБЕРЕЖІТЬ ЙОГО ДЛЯ ПОДАЛЬШИХ
ДОВІДОК

Щоб знизити ризик отримання травм та пошкодження майна, слід дотримуватись основних заходів безпеки, включаючи наступне:

1. Даний прилад призначено для використання в побутових цілях та поближених до них умовах, наприклад:
 - на кухнях для персоналу в магазинах, офісах та інших робочих приміщеннях;
 - на фермах;
 - клієнтами в готелях, мотелях та інших житлових приміщеннях;
 - в міні-готелях.
2. Ця сушка для харчових продуктів призначена ВИКЛЮЧНО ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ та не повинна використовуватися у комерційних цілях. Не користуйтеся приладом надворі.
3. При користуванні сушкою ставте її на пласку, рівну та стійку поверхню, та переконайтеся, що вона не впаде. Робоча поверхня має витримати вагу приладу під час роботи.
4. В жодному разі не використовуйте недозволене виробником додаткове устаткування.
5. Завжди перевіряйте, що сушка для харчових продуктів вимкнена та її штепсельна

вилка витягнута з розетки, коли прилад не використовується, а також перед очищенням і ремонтом. Вимикаючи прилад з розетки, беріться за штепсельну вилку. Не тягніть за кабель живлення.

6. Вмикайте прилад в мережу (виключно змінного струму), напруга якої відповідає вказаному на приладі номінальному значенню.
7. Ніколи не залишайте прилад, що працює, без нагляду.
8. Слід наглядати за дітьми, щоб вони не гралися з приладом, через те, що вони не можуть повністю усвідомити небезпеку, пов'язану з неправильними поводженням з електричними приладами.
9. Даний прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або з недостатнім досвідом та знаннями, якщо тільки за ними не спостерігає або надає інструкції стосовно використання приладу людина, яка відповідає за їх безпеку.
10. Переконайтеся, що сушка для харчових продуктів та її кабель живлення НЕ ТОРКАЮТЬСЯ гострих предметів; тримайте прилад подалі від джерел тепла та відкритого вогню; від високої температури пластикові деталі можуть розплавитися та спричинити пожежу.
11. Регулярно перевіряйте прилад та кабель живлення і негайно припиніть використання у випадку виявлення будь-яких несправностей та пошкоджень. Не намагайтесь самостійно відремонтувати прилад. Ремонт приладу має виконуватися кваліфікованими особами.
12. Не користуйтеся приладом з пошкодженим кабелем живлення, або якщо сам прилад падав чи був якимось чином пошкоджений.
13. Для запобігання виникнення небезпечних ситуацій заміна пошкодженого кабелю живлення має виконуватися виробником, його авторизованим агентом з технічного обслуговування або спеціалізованим персоналом.
14. Не використовуйте з даним приладом подовжувачі, які не були перевірені та протестовані кваліфікованим спеціалістом або майстром.
15. Ремонт сушки для харчових продуктів має виконуватися кваліфікованим електриком. Неналежно виконаний ремонт може становити ризик для безпеки користувача.
16. За жодних обставин не занурюйте БАЗУ та ШТЕПСЕЛЬНУ ВИЛКУ сушки у воду або іншу рідину. Не вмикайте прилад мокрими руками.
17. У посудомийній машині дозволяється мити виключно прозорі лотки та верхню кришку, якщо чітко не вказано інше.

18. Не торкайтесь рухомих частин. Тримайте руки, волосся, одяг, лопатки та інші посуд подали від приладу, що працює, щоб уникнути ризику травмування людей та/або пошкодження приладу.
19. Не користуйтеся зовнішнім таймером та пристроєм дистанційного керування.
20. Не спрямовуйте вихлоп моторного блоку на людей та дерев'яні поверхні.
21. Не встановлюйте прилад поряд з нагрівальними пристроями. Слідкуйте, щоб штепсельна вилка приладу нічим не затискала, інакше можлива пожежа або ураження електричним струмом.
22. Недотримання викладених далі інструкцій може призвести до ураження електричним струмом, пожежі або отримання тяжких тілесних ушкоджень. Застереження, попередження та правила використання, викладені у даному керівництві, не можуть охоплювати усі можливі умови та ситуації, що виникають в процесі використання приладу.
23. Передаючи цей прилад іншій особі, обов'язково надавайте дане керівництво з експлуатації.

ОБЕРЕЖНО!

- Щоб знизити ризик ураження електричним струмом, не занурюйте прилад, його кабель живлення та штепсельну вилку у воду та бережіть їх від дощу, вологи та потрапляння будь-яких рідин.
- Не користуйтеся приладом біля ванни, басейну або іншої ємності з водою чи рідиною, а також стоячи у воді чи на вологих поверхнях. Не зберігайте прилад у вологому місці.
- Захищайте прилад від впливу високої температури та сонячного проміння.
- Не працюйте з приладом мокрими руками.
- Вимикайте живлення приладу у місцях з високою вологістю.
- Якщо прилад потрапить у воду, негайно знеструмте його, витягнувши штепсельну вилку з розетки. В ЖОДНОМУ РАЗІ НЕ НАМАГАЙТЕСЬ СПОЧАТКУ ВИТЯГТИ ВИРІБ З ВОДИ.
- Надзвичайно важливо, щоб кваліфікований електрик спочатку оглянув прилад, перш ніж користуватися ним знову.
- Не розпливайте поряд з приладом аерозольні балончики.
- Неналежна експлуатація та неправильне поводження з приладом можуть призвести до несправності та травмування користувача.
- Слідкуйте, щоб кабель живлення не потрапляв під важкі чи гострі предмети, бо це може спричинити пожежу та ураження електричним струмом.

- Під час роботи приладу доступні поверхні приладу можуть СИЛЬНО НАГРІВАТИСЯ.

ХАРАКТЕРИСТИКИ СУШКИ ДЛЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Цей прилад оснащено автоматичним вентилятором, який рівномірно розповсюджує тепле повітря, забезпечуючи рівне висушування продуктів. Висушені продукти є чудовим варіантом легкої страви, оскільки зберігають майже всю поживну цінність та аромат свіжих продуктів.

- Це чудовий спосіб зберегти фрукти, легкі закуски, овочі, хліб, квіти тощо.
- Лотки з налаштуванням: п'ять лотків, що легко складаються в колону.
- Просте очищення лотків.
- Вишукана округла форма.
- Прозорі лотки дозволяють контролювати ступінь готовності продуктів.

ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ

Чищення:

Перед першим використанням приладу протріть усі його частини. Очистіть лотки приладу вологою ганчіркою. За необхідності використовуйте миючий засіб. Не мийте БАЗУ приладу у посудомийній машині та не занурюйте її у воду та інші рідини!!!

Після очистки увімкніть прилад та залиште його працювати на 30 хвилин без жодних продуктів. Виділення невеликої кількості диму та запаху в цей час є нормальним явищем. Будь ласка, забезпечте належне провітрювання.

Після цього промийте сита у воді та висушіть усі частини приладу. Ця процедура виконується тільки перед першим використанням приладу. (НЕ МИЙТЕ БАЗУ!!!)

Вимкніть прилад з розетки та залиште його охолонути, перш ніж чистити його. Видаліть залишки продуктів за допомогою м'якої щітки. Перед складанням приладу на зберігання добре витріть усі його частини.

Не використовуйте для очищення їдкі або абразивні хімічні речовини, які можуть пошкодити поверхню приладу.

Збирання приладу:

Переконайтесь, що сушка надійно стоїть на твердій та рівній поверхні. Розмістіть один над одним лотки для сушіння та увімкніть штепсельну вилку приладу в розетку. Після цього сушка готова до роботи.

ОПЕРАЦІЇ

ФУНКЦІЇ ТА КНОПКИ КЕРУВАННЯ: (Мал. В)

Цифрове керування дозволяє легко налаштувати температуру та час сушки.

1. Помістіть сушарку на суху гладку поверхню

2. Помістіть продукти на лотки та завантажте лотки в сушарку

Примітка: Рекомендується встановлювати щонайменше 3 лотки, незалежно від того, розміщуються на них продукти чи ні.

3. Підключіть шнур живлення до розетки; на екрані відобразиться "0000"

4. Як налаштувати таймер та температуру

Налаштування таймера (00:30-99:00год.)

- 1) Натисніть кнопку TIME/TEMP; на дисплеї почне блимати час за замовчуванням 10:00. Тепер ви можете налаштувати потрібний час, натискаючи кнопки + або -. Для швидкого встановлення часу натисніть і утримуйте кнопку + або -.

Налаштування температури (Вентилятор: 35°/40°/45°/50°/55°/60°/65°/70°С)

- 2) Натисніть кнопку TIME/TEMP ще раз; на дисплеї почне блимати температура 70°С. Тепер ви можете натиснути кнопку + або - для вибору потрібної температури. Для швидкого налаштування температури натисніть і утримуйте кнопку + або -.

Примітка: При встановленні температури в режим "FAN" (вентилятор) працюватиме тільки вентилятор, а нагрівач буде вимкнений.

5. Завершіть налаштування часу та температури.

Натисніть кнопку START/STOP, щоб розпочати роботу пристрою.

На дисплеї розпочнеться зворотній відлік часу.

Сушарка автоматично вимкнеться через встановлений час при цьому спершу вимкнеться нагрівальний елемент, а через 10 секунд після нього вимкнеться вентилятор та прозвучить звуковий сигнал

На екрані відобразиться "End" (кінець)

Відключіть пристрій від електричної розетки.

Якщо продукти достатньо висушені, вийміть їх із сушарки.

Якщо їх потрібно досушити, виконайте вищенаведені кроки, щоб продовжити процес сушки.

ПОРАДИ ЩОДО СУШКИ

Час сушки попередньо оброблених фруктів залежить від наступних факторів:

- 1) товщина шматочків чи скибочок;
- 2) кількість лотків з продуктами, що сушаться;
- 3) об'єм продуктів, що сушаться;
- 4) рівень вологи чи вологість у приміщенні;
- 5) ваші вподобання щодо ступені висушування різних типів продуктів;

Рекомендуємо наступне:

- Перевіряти стан продуктів щогодини.
- Обертати та/або міняти лотки місяцями у випадку нерівномірного висушування.

- Підписувати контейнери з висушеними продуктами, вказуючи вміст, дату та вагу перед сушкою. Також буде корисно записувати тривалість сушки для довідок у майбутньому.
- Попередньо оброблені продукти висушуються краще.
- Належне зберігання продуктів після сушки також допоможе зберегти їх якість та поживну цінність.

ЗБЕРІГАННЯ

- Складайте продукти на зберігання тільки після того, як вони повністю охолонуть.
- Продукти зберігаються довше, якщо тримати їх у прохолодному, сухому та темному місці.
- Видаліть якомога більше повітря з контейнера для зберігання та щільно закрийте його.
- Оптимальна температура зберігання становить 15°С та нижче.
- Не зберігайте продукти безпосередньо у металевому контейнері.
- Уникайте контейнерів, які «дихають» або нещільно закриваються.
- Перевіряйте висушені продукти на наявність в них вологи через декілька тижнів після сушки. Якщо всередині утворився конденсат, подібні продукти слід висушувати довше, щоб попередити їх псування.
- Зберігання сухих фруктів, овочів, трав, горіхів та хлібу більше 1 року у холодильнику чи морозилці знижує їх якість.
- Сухе м'ясо, птицю та рибу слід зберігати не довше 3 місяців у холодильнику, або 1 року у морозилці.


ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ/ОЧИЩЕННЯ

Після використання вимкніть прилад з розетки та залиште його охолонути, перш ніж чистити його. Видаліть залишки продуктів з лотків за допомогою м'якої щітки. Перед складанням приладу на зберігання добре витріть усі його частини сухою ганчіркою. Протріть поверхню корпусу вологою ганчіркою.

Видаліть залишки маринаду паперовим рушником.

Не використовуйте для очищення їдкі або абразивні хімічні речовини, які можуть пошкодити поверхню приладу. **ОБОВ'ЯЗКОВО ЗБЕРЕЖІТЬ ЦЕ КЕРІВНИЦТВО! ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ: НЕ ОБМЕЖЕНИЙ.**

Безпечна утилізація

Ви можете допомогти захистити довкілля!  Дотримуйтеся місцевих правил утилізації: віднесіть непрацююче електричне обладнання у відповідний центр із його утилізації.

NÁVOD K OBSLUZE POTRAVINOVÝ DEHYDRÁTOR

PŘEČTĚTE SI POZORNĚ POKYNY A DOBRĚ
JE USCHOVEJTE

SPECIFIKACE

Napájení:	220-240V, 50/60Hz
Příkon:	200-240W
Velikost produktu:	299x216x214mm
Maximální velikost:	299x216x275mm
Časovač:	00:30 – 99:00h
Termostat:	Ventilátor: 35°/40°/45°/50°/55°/60°/65°/70°C

NÁZEV DÍLU: (Obr. A)

1. Kryt
2. Výškově nastavitelné tácy
3. Spodní část
4. Základna
5. Ovládací panel
6. Dekorační panel

ZAČÍNÁME

Odstraňte veškerý obal z výrobku.
Umístěte obal dovnitř krabice a zodpovědně jej
uskladněte nebo zlikvidujte

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

PŘED POUŽITÍM SI POZORNĚ PŘEČTĚTE
SI TYTO POKYNY A USCHOVEJTE JE PRO
BUDOUCÍ REFERENCI

Za účelem zamezení rizika úrazu osob nebo
majetkových škod je nutné zachovávat základní
bezpečnostní opatření včetně těchto:

1. Tento spotřebič je určen k použití v
domácnostech a k podobnému použití, např.:
- kuchyňské prostory zaměstnanců v
obchodech, kancelářích a jiných pracovních
prostředích;
- chalupy;
- zákazníci v hotelech, motelech a jiných
prostředích ubytovacího typu;
- prostředí typu přenocování se snídání.
2. Tento potravinový dehydrátor je určen pouze k
domácnímu použití a není vhodný pro komerční
použití. Nepoužívejte v exteriérech.
3. Potravinový dehydrátor používejte pouze na
plochém, rovném a pevném povrchu. Vezměte
v úvahu také hmotnost přístroje během
používání.
4. Nikdy nepoužívejte neschválené příslušenství.
5. Jestliže sušíte ovoce nepoužíváte, před
čištěním nebo při opravě se ujistěte, že je
vypnutá a odpojená od elektrické sítě. Při
odpojování vždy uchopte zástrčku. Nikdy
netahujte za kabel.

6. Spotřebič vždy používejte zapojený do
zásuvky s napětím (pouze střídavý proud)
vyznačeným na spotřebiči.
7. Během používání nenechávejte potravinový
dehydrátor bez dozoru.
8. Malé děti musí být pod dozorem, abyste
zajistili, že si se spotřebičem nebudou hrát,
protože nedokáží rozpoznat nebezpečí
spojené s nesprávným zacházením s
elektrickými spotřebiči.
9. Tento spotřebič není určen pro použití
osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými,
smyslovými nebo duševními schopnostmi
nebo nedostatkem zkušeností a znalostí.
Takové osoby mohou tento spotřebič používat
pouze v případě, že nad nimi vykonává
dozor osoba odpovědná za jejich bezpečnost
nebo jim byly poskytnuty pokyny týkající se
používání spotřebičů.
10. Zajistěte, aby potravinový dehydrátor a
napájecí kabel nebyly zavěšeny přes ostré
hrany a udržujte je mimo dosah horkých
předmětů a otevřeného ohně – jinak se plast
může roztavit a způsobit požár.
11. Pravidelně kontrolujte zařízení a elektrický
kabel a přestaňte je používat, pokud zjistíte
problémy se zařízením nebo pokud je rozbíté.
Neopravujte spotřebič sami. Opravy zařízení
mohou provádět pouze kvalifikované osoby.
12. Nepoužívejte žádné elektrické spotřebiče,
pokud je napájecí kabel poškozený nebo
spotřebič spadl či byl jakýmkoli způsobem
poškozen.
13. Je-li napájecí kabel poškozený, musí jej z
důvodu bezpečnosti vyměnit výrobce, jeho
servisní zástupce nebo obdobně kvalifikované
osoby.
14. Přístroj nepoužívejte s prodlužovacími
kabelem, pokud tento kabel nebyl zkontrolován
a vyzkoušen kvalifikovaným technikem nebo
servisním technikem.
15. Opravy potravinového dehydrátoru smí
provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.
Při nesprávné opravě mohou být ohroženi
uživatelé.
16. Za žádných okolností není dovoleno ponořit
potravinový dehydrátor nebo zástrčku do vody
nebo jiné kapaliny. Přístroj nepoužívejte s
mokřýma rukama.
17. Není-li výslovně uvedeno jinak, v myčce lze
mýt pouze průhledné přihrádky a horní kryty.
18. Zabraňte kontaktu s pohyblivými částmi. Ruce,
vlasy, oděv, obracečky a jiné pomůcky udržujte
při provozu v bezpečné vzdálenosti, aby se
snížilo riziko poranění osob a/nebo poškození
přístroje.
19. Nepoužívejte s externím časovačem ani se
zařízením pro dálkové ovládání.
20. Nenatácejte sání motoru k jiným osobám nebo
k zápalným předmětům.
21. Přístroj neuchovávejte vedle topných zdrojů.
Udržujte zástrčku mimo stlačující kontakt; jinak
může dojít k požáru nebo úrazu elektrickým
proudem.
22. Při nedodržení všech uvedených pokynů může
dojít k úrazu elektrickým proudem, požáru
nebo vážnému zranění. Výstrahy, upozornění
a pokyny uvedené v tomto návodu k použití
nemohou pokrývat všechny možné podmínky
a situace, které se mohou vyskytnout během
používání výrobku
23. Pokud tento přístroj předáte třetí osobě, je
nutné přístroj předat také s tímto návodem k
obsluze.

POZOR:

- Aby se snížilo riziko úrazu elektrickým
proudem, nevystavujte výrobek, ohebný kabel
ani zástrčku dešti, vlhkosti nebo jiné tekutině.
- Výrobek nepoužívejte v blízkosti vany,
umyvadel nebo jiných nádob obsahujících
vodu či jiné kapaliny ani jej nenechte stát na
vlhkém nebo mokřém povrchu. Nenechávejte
přístroj ve vodním prostředí;
- Udržujte přístroj mimo dosah vysokých teplot,
deště a vody.
- Nepoužívejte přístroj mokřýma rukama.
- Nepokládejte napájecí kabel do mokřého
prostředí.
- V případě, že spotřebič spadne do vody,
vypněte napájení u zdroje a okamžitě
vytáhněte zástrčku. NESAHEJTE DO VODY A
PŘÍSTROJ Z NÍ NEVYTAHUJTE.
- Upozorňujeme, že před opětovným použitím
musí být přístroj zkontrolován kvalifikovaným
technikem.
- Ne provozujte přístroj v blízkosti rozprašovačů
plynu.
- Kvůli nesprávné obsluze a nesprávné
manipulaci může dojít k poruše přístroje a
zranění uživatele.
- Napájecí kabel nesmí být stlačen těžkým nebo
ostrým předmětem, jinak hrozí požár nebo
úraz elektrickým proudem.
- Teplota přístupného povrchu může být při
provozu přístroje VYSOKÁ.

FUNKCE DEHYDRÁTORU

Tato jednotka je vybavena automatickým
ventilátorem, který cirkuluje teplý vzduch, díky
němuž je přístroj rovnoměrně vysušován! Sušené
potraviny jsou skvělou pochoutkou k občerstvení,
protože se zachovávají téměř všechny své výživové
hodnoty a chuť.

- Skvělý způsob, jak uchovat ovoce,
občerstvení, zeleninu, chléb, květiny a další
potraviny.

- Nastavitelné tácy: pět jednoduchých táců.
- Snadné čištění táců.
- Unikátní oblý design.
- Díky průhledným tácům lze zkontrolovat stav
potravin z různých úhlů pohledu.

PŘED POUŽITÍM

Čištění:

Před prvním použitím oťete všechny části
spotřebiče.
Vyčistěte 5 táců lehce navlhčeným hadříkem.
Podle potřeby použijte čisticí prostředek.
Nemyjte ZÁKLADNU v myčce ani ji neponořujte
do vody nebo jiné tekutiny!!!
Po vyčištění je nutné přístroj uvést do provozu na
dobu 30 minut bez vkládání potravin k sušení. Při
prvním použití jsou kouř nebo zápach vznikající
při tomto postupu normální. Zajistěte dostatečné
větrání. Po dokončení doby provozu opláchněte
regály ve vodě a všechny součásti osušte.
Tento úkon je nutný pouze při prvním použití.
(ZÁKLADNU NEMYJTE!)

Před čištěním odpojte dehydrátor od napájení
a nechte jej vychladnout. Měkkým kartáčem
odstraňte přilepené potraviny. Před uskladněním
dehydrátoru osušte všechny součásti.
Nečistěte přístroj agresivními chemikáliemi ani
abrazivy, abyste nepoškodili povrch.

Montáž spotřebiče:

Ujistěte se, že je dehydrátor bezpečně umístěn na
pevném a rovném povrchu. Vložte tácy a zasuňte
zástrčku do zásuvky ve zdi.
Odvlhčovač je nyní připraven k použití.

PROVOZ

FUNKČNÍ TLAČÍTKA: (Obr. B)

Pomocí digitálních ovládacích prvků lze snadno
nastavit teplotu a dobu vysušování.

1. Umístěte dehydrátor na suchý a hladký povrch
2. Položte potraviny na tácy a vložte je do
přístroje

Poznámka: Doporučuje se vložit minimálně 3
pracovní tácy, ať už s položenými potravinami
nebo bez nich.

3. Připojte napájecí zdroj, na obrazovce se
zobrazí „0000“
4. Nastavení časovače a teploty

Nastavení časovače (00:30-99:00h)

- 1) Stiskněte tlačítko TIME/TEMP, na displeji se
zobrazí výchozí čas 10:00 a displej bliká. Pak
stiskněte tlačítka + nebo -, dokud se nezobrazí
požadovaný čas. Chcete-li rychle změnit čas,
podržte tlačítka + nebo -.

Nastavení teploty (Ventilátor: 35°/40°/45°/50°/55°/60°/65°/70°C)

- 2) Znovu stiskněte tlačítko TIME/TEMP, na
displeji se zobrazí teplota 70°C a displej
bliká. Potom pomocí tlačítek + nebo - vyberte

požadovanou teplotu. Chcete-li rychle změnit teplotu, podržte tlačítka + nebo -.

Poznámka: Když nastavíte teplotu na režim „VENTILÁTOR“, pak funguje pouze ventilátor, ohřívač přestane fungovat

5. Po ukončení nastavení času a teploty. Stiskněte tlačítko START/STOP, přístroj začne pracovat.

Čas na displeji se začne odpočítávat.

Dehydrátor se automaticky vypne po uplynutí nastaveného času, topné těleso přestane pracovat nejdříve, ventilátor bude pokračovat v chodu po dobu 10 sekund a buzák „pípne“ Na displeji se zobrazí „Konec“

Odpojte přístroj.

Pokud je dehydratace dokončena, vyjměte potraviny z dehydrátoru.

Pokud je nutná další doba vysoušení, pokračujte podle předchozích kroků a pokračujte v dehydrataci.

TIPY PRO SUŠENÍ

Doba vysoušení předběžného zpracovaného ovoce se bude lišit podle následujících faktorů:

- 1) tloušťka kusů nebo plátků
- 2) počet tácu se sušenými potravinami
- 3) objem vysušovaných potravin
- 4) vlhkost prostředí
- 5) váš upřednostňovaný způsob vysušování jednotlivých typů sušených potravin

Doporučuje se

- Potraviny zkontrolujte každou hodinu.
- Pokud si všimnete nerovnoměrného vysoušení, otočte nebo znovu uložte tácy.
- Před vysušováním označte potraviny informacemi o vysoušeném obsahu, datem a hmotností. Užitečné je také poznamenat si dobu sušení pro budoucí použití.
- Předpřipravené potraviny mají nejlepší výsledky při sušení.
- Při správném skladování potravin po vysoušení zůstanou potraviny v dobré kvalitě a uchovají si živiny.

UCHOVÁVÁNÍ

- Potraviny uskladněte až po vychladnutí.
- Potraviny lze uchovávat déle, pokud jsou skladovány na chladném, suchém a tmavém místě.
- Ze skladovací nádoby vysajte co nejvíce vzduchu a těsně ji uzavřete.
- Optimální skladovací teplota je 15 °C nebo nižší.
- Nikdy neskladujte potraviny přímo v kovové nádobě.
- Nepoužívejte nádoby, které „dýchají“ nebo mají slabé těsnění.

- V průběhu týdnů následujících po vysušení zkontrolujte obsah sušených potravin z hlediska vlhkosti. Pokud je uvnitř vlhko, je vhodné obsah vysušovat po delší dobu, aby se potraviny nezkažily.
- Pro co nejlepší kvalitu není vhodné skladovat sušené ovoce, zeleninu, bylinky, ořechy či chléb po dobu delší než 1 rok, pokud jsou uchovávány v chladničce nebo mrazáku.
- Sušené maso, drůbež a ryby by neměly být skladovány déle než 3 měsíce, pokud jsou uchovávány v chladničce, nebo 1 rok, pokud jsou uchovávány v mrazničce.


ZPŮSOB ÚDRŽBY/ČIŠTĚNÍ

Po použití odpojte dehydrátor od sítě a před čištěním jej nechte vychladnout. Měkkým kartáčem odstraňte nalepené potraviny na tácech. Před uskladněním dehydrátoru všechny části osušte suchým hadříkem.

Povrch přístroje očistěte mokrým hadříkem. K odstranění přebytečné marinády použijte papírové ubrousky.

Nečistěte přístroj agresivními chemikáliemi ani abrazivy, abyste nepoškodili povrch.

PLEASE KEEP THIS INSTRUCTION, THANKS!

 **Likvidace šetrná k životnímu prostředí**
Můžete pomoci chránit životní prostředí!
■ Respektujte místní předpisy: nefungující elektrická zařízení odevzdejte do příslušného střediska likvidace odpadu.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΕΩΣ ΑΦΥΓΡΑΝΤΗΡΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Τροφοδοσία: 220-240V, 50/60Hz
Ισχύς σε Βατ: 200-240W
Μέγεθος προϊόντος: 299x216x214mm
Μέγιστο μέγεθος: 299x216x275mm
Χρονόμετρο: 00:30 – 99:00h
Θερμοστάτης: Ανεμιστήρας:
35°/40°/45°/50°/55°/60°/65°/70°C

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΜΗΜΑΤΩΝ: (Εικ. Α)

1. Κάλυμμα
2. Δίσκοι ρυθμιζόμενου ύψους
3. Κάτω εστία
4. Βάση
5. Πίνακας ελέγχου
6. Διακοσμητικό πλαίσιο

ΕΝΑΡΞΗ

Αφαιρέστε τυχόν υλικά συσκευασίας από το προϊόν.

Τοποθετήστε τα υλικά συσκευασίας μέσα στο κουτί και αποθηκεύστε ή απορρίψτε υπεύθυνα

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΙΣ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΧΡΗΣΗ

Για να μειωθεί ο κίνδυνος τραυματισμού ή υλικών ζημιών, πρέπει να τηρούνται οι βασικές προφυλάξεις ασφαλείας, συμπεριλαμβανομένων των ακόλουθων:

1. Η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση και παρόμοιες εφαρμογές, όπως:
 - Κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα;
 - αγροκτήματα;
 - Δωμάτια ξενοδοχείων, μοτέλ και άλλων καταλυμάτων;
 - σε χώρους φιλοξενίας που προσφέρουν πρωινό.
2. Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ χρήση και δεν είναι κατάλληλη για επαγγελματική χρήση. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
3. Όταν χρησιμοποιείτε τον αφυγραντήρα τροφίμων, βεβαιωθείτε ότι βρίσκεται σε επίπεδη και ανθεκτική επιφάνεια και ότι δεν υπάρχει κίνδυνος πτώσης. Βεβαιωθείτε επίσης ότι μπορεί να αντέξει το βάρος της μονάδας κατά τη χρήση.
4. Μην χρησιμοποιείτε μη εξουσιοδοτημένα εξαρτήματα.

5. Βεβαιωθείτε ότι ο αφυγραντήρας τροφίμων είναι απενεργοποιημένος και αποσυνδεδεμένος από την πρίζα όταν δεν χρησιμοποιείται και πριν από εργασίες καθαρισμού και επισκευής. Αποσυνδέστε τραβώντας τα φισ. Μην τραβάτε το καλώδιο.
6. Συνδέετε πάντα τη συσκευή σε πρίζες τύπου (μόνο εναλλασσόμενου ρεύματος) που συμφωνεί με την υποδεικνυόμενη τάση της συσκευής.
7. Μην αφήνετε τον αφυγραντήρα τροφίμων χωρίς επίτηρησή κατά τη χρήση.
8. Τα μικρά παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται για να διασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή, καθώς δεν είναι σε θέση να αναγνωρίζουν τους κινδύνους που σχετίζονται με τον εσφαλμένο χειρισμό ηλεκτρικών συσκευών.
9. Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης. Εκτός εάν τη χρησιμοποιούν υπό εποπτεία ή αν τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση των συσκευών από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
10. Βεβαιωθείτε ότι ο αφυγραντήρας τροφίμων και το καλώδιο τροφοδοσίας δεν κρέμονται πάνω από αιχμηρές άκρες και κρατήστε μακριά από τα καυτά αντικείμενα και ανοιχτές φλόγες, διαφορετικά το πλαστικό θα λιώσει και θα προκαλέσει πυρκαγιά.
11. Ελέγχετε τακτικά τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας και σταματήστε να τη χρησιμοποιείτε εάν εντοπίσετε τυχόν προβλήματα ή φθορές στη συσκευή. Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε τη συσκευή μόνοι σας. Οι επισκευές στη συσκευή πρέπει να εκτελούνται μόνο από ειδικευμένους τεχνικούς.
12. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν το καλώδιο τροφοδοσίας παρουσιάζει σημάδια φθοράς ή αν η συσκευή δεν λειτουργεί σωστά ή αν έχει πέσει κάτω.
13. Σε περίπτωση που το καλώδιο τροφοδοσίας παρουσιάσει βλάβη, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπό του ή άλλο παρόμοιως εξειδικευμένο άτομο για την αποφυγή πιθανών κινδύνων.
14. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας με καλώδιο προέκτασης εκτός εάν το καλώδιο έχει ελεγχθεί και δοκιμαστεί από εξειδικευμένο τεχνικό.
15. Οι επισκευές στον αφυγραντήρα τροφίμων πρέπει να πραγματοποιούνται μόνο από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο. Οι ακατάλληλες επισκευές ενδέχεται να θέσουν σε κίνδυνο τον χρήστη.
16. Σε καμία περίπτωση δεν πρέπει ο αφυγραντήρας τροφίμων ή το βύσμα να

- βυθίζονται σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό. Μη χειρίζεστε τη συσκευή με υγρά χέρια.
17. Μόνο οι διαφανείς δίσκοι και τα τμήματα του επάνω καλύμματος είναι ασφαλή για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων, εκτός αν ορίζεται διαφορετικά.
 18. Αποφύγετε την επαφή με κινούμενα εξαρτήματα. Κρατήστε τα χέρια, τα μαλλιά, τα ρούχα, καθώς και τις σπάτουλες και άλλα σκεύη μακριά κατά τη διάρκεια της λειτουργίας για να μειωθεί ο κίνδυνος τραυματισμού ή/και τυχόν ζημιάς στη συσκευή.
 19. Μην χρησιμοποιείτε εξωτερικούς χρονοδιακόπτες ή συσκευές τηλεχειρισμού
 20. Μην στρέψετε το καλώδιο του μοτέρ προς άλλα άτομα.
 21. Μην αφήνετε τη συσκευή κοντά σε πηγές θερμότητας. Μην πιέζετε το φως, διαφορετικά μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά ή ηλεκτροπληξία.
 22. Η μη τήρηση όλων των οδηγιών μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία, πυρκαγιά ή σοβαρό τραυματισμό. Οι προειδοποιήσεις και οι οδηγίες που περιγράφονται σε αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών δεν μπορούν να καλύψουν όλες τις πιθανές συνθήκες και καταστάσεις που μπορεί να παρουσιαστούν κατά τη χρήση του προϊόντος
 23. Εάν δώσετε τη συσκευή σε τρίτους, δώστε μαζί και τις παρούσες οδηγίες λειτουργίας.

ΠΡΟΣΟΧΗ

- Για να μειώσετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, μην βυθίζετε ή εκθέτετε το προϊόν, το εύκαμπο καλώδιο ή το βύσμα σε βροχή, υγρασία ή οποιοδήποτε υγρό.
- Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν κοντά σε λουτρά, νιπτήρες ή άλλα δοχεία που περιέχουν νερό ή άλλα υγρά ή όταν στέκεστε επάνω σε υγρές επιφάνειες. Μην κρατάτε τη συσκευή σε περιβάλλον με υγρασία;
- Κρατήστε τη συσκευή μακριά από τη υψηλή θερμοκρασία, ακτίνες και υγρά.
- Μη χειρίζεστε τη συσκευή με υγρά χέρια.
- Μην τοποθετείτε το καλώδιο τροφοδοσίας σε περιβάλλον με υγρασία.
- Σε περίπτωση πτώσης της συσκευής στο νερό, απενεργοποιήστε την παροχή ρεύματος στην πρίζα και αφαιρέστε αμέσως το φως. ΜΗΝ ΤΗΝ ΠΙΑΣΤΕ ΜΕΣΑ ΑΠΟ ΤΟ ΝΕΡΟ.
- Είναι σημαντικό να σημειώσετε ότι η συσκευή πρέπει να επιθεωρηθεί από ειδικευμένο τεχνικό πριν την χρησιμοποιήσετε ξανά.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε δοχεία ψεκασμού αερίου.
- Η λανθασμένη λειτουργία και ο ακατάλληλος χειρισμός μπορούν να οδηγήσουν σε δυσλειτουργία της συσκευής και τραυματισμό του χρήστη.

- Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν πρέπει να συμπιεστεί από κάποιο βαρύ ή αιχμηρό αντικείμενο, καθώς υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς ή ηλεκτροπληξίας.
- Οι επιφάνειες της συσκευής μπορεί να θερμανθούν ΠΟΛΥ κατά τη λειτουργία της.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΑΦΥΓΡΑΝΤΗΡΑ

Αυτή η μονάδα διαθέτει αυτόματο ανεμιστήρα, ο οποίος κυκλοφορεί θερμό αέρα που παρέχει ομοιόμορφη ξήρανση! Τα αποξηραμένα τρόφιμα είναι μια μεγάλη απόλαυση επειδή διατηρούν σχεδόν όλη τη θρεπτική τους αξία και γεύση.

- Ιδανικός τρόπος για να συντηρήσετε φρούτα, σνακ, λαχανικά, ψωμί, λουλούδια και πολλά άλλα.
- Ρυθμιζόμενοι δίσκοι: πέντε δίσκοι εύκολης στοίβαξης.
- Εύκολος καθαρισμός των δίσκων.
- Κομψή στρογγυλή σχεδίαση.
- Οι διαφανείς δίσκοι σας επιτρέπουν να ελέγχετε την κατάσταση των τροφίμων.

ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

Καθαρισμός:

Πριν την πρώτη χρήση, σκουπίστε όλα τα μέρη της συσκευής. Καθαρίστε τους 5 δίσκους με ένα ελαφρώς νοτισμένο ύφασμα. Χρησιμοποιήστε απορρυπαντικό εάν απαιτείται. Μην πλένετε τη ΒΑΣΗ σε πλυντήριο πιάτων και μην τη βυθίζετε σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό!

Μετά τον καθαρισμό, η μονάδα πρέπει να λειτουργεί για 30 λεπτά χωρίς να τοποθετούν τρόφιμα προς ξήρανση. Κατά την πρώτη χρήση, τυχόν καπνός ή μυρωδιές που παράγονται κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας είναι φυσιολογικοί. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει επαρκής εξαερισμός. Μετά την περίοδο αρχικής λειτουργίας, ξεπλύνετε τα ράφια νερό και στεγνώστε όλα τα μέρη. Αυτή η ενέργεια είναι απαραίτητη μόνο κατά την πρώτη χρήση. (ΜΗΝ ΠΛΕΝΕΤΕ ΤΗ ΒΑΣΗ!) Αποσυνδέστε τον αφυγραντήρα από την παροχή ρεύματος και αφήστε τον να κρυώσει πριν τον καθαρίσετε. Χρησιμοποιήστε μια μαλακή βούρτσα για να αφαιρέσετε τα κολλημένα τρόφιμα. Στεγνώστε όλα τα εξαρτήματα πριν αποθηκεύσετε τον αφυγραντήρα. Μην καθαρίζετε τη συσκευή με επιθετικά χημικά ή λειαντικά για να μην καταστρέψετε την επιφάνεια.

Συναρμολόγηση της συσκευής:

Βεβαιωθείτε ότι ο αφυγραντήρας έχει τοποθετηθεί με ασφάλεια σε σταθερή, επίπεδη επιφάνεια. Τοποθετήστε τους δίσκους ξήρανσης και συνδέστε το φως με μια πρίζα τσίχου. Ο αφυγραντήρας είναι έτοιμος για χρήση.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

ΚΟΥΜΠΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ: (Εικ. Β)

Ο ψηφιακός έλεγχος επιτρέπει την εύκολη ρύθμιση της θερμοκρασίας και του χρόνου αφυδάτωσης.

1. Τοποθετήστε τη συσκευή σε στεγνή, επίπεδη επιφάνεια
2. Τοποθετήστε τα τρόφιμα στους δίσκους και τοποθετήστε τους στη συσκευή

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Συνιστάται να στοιβάζετε τουλάχιστον 3 δίσκους, είτε έχουν τρόφιμα επάνω τους είτε όχι.

3. Συνδέστε τη συσκευή στην τροφοδοσία. Στην οθόνη αναγράφεται η ένδειξη "0000"
4. Για να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη και τη θερμοκρασία

Ρύθμιση χρονοδιακόπτη (00:30-99:00ω)

- 1) Πατήστε το πλήκτρο TIME/TEMP. Στην οθόνη αναβοσβήνει ο προκαθορισμένος χρόνος 10:00. Πατήστε τα πλήκτρα + ή - για να ορίσετε τον επιθυμητό χρόνο. Για να αλλάξετε τον χρόνο γρήγορα, κρατήστε πατημένα τα κουμπιά + ή -.

Ρύθμιση θερμοκρασίας (Ανεμιστήρας: 35°/40°/45°/50°/55°/60°/65°/70°C)

- 2) Πατήστε ξανά το πλήκτρο TIME/TEMP. Στην οθόνη αναβοσβήνει η θερμοκρασία 70°C. Πατήστε τα πλήκτρα + ή - για να ορίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία. Για να αλλάξετε τη θερμοκρασία γρήγορα, κρατήστε πατημένα τα κουμπιά + ή -.

Παρατήρηση: Όταν ρυθμίζετε τη θερμοκρασία σε λειτουργία "ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑΣ", τότε συνεχίζει να λειτουργεί μόνο ο ανεμιστήρας. Ο θερμοαντήρας σταματά να λειτουργεί.

5. Μετά τη ρύθμιση του χρόνου και της θερμοκρασίας.

Πατήστε το πλήκτρο START/STOP για να θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία.

Στην οθόνη ξεκινά η αντίστροφη μέτρηση.

Ο αφυγραντήρας θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά την πάροδο του καθορισμένου χρόνου. Ο θερμοαντήρας θα σταματήσει να λειτουργεί, ο ανεμιστήρας θα συνεχίσει να λειτουργεί για 10 δευτερόλεπτα και ο βομβητής θα παράγει ήχο ειδοποίησης

Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "Τέλος"

Αποσυνδέστε τη συσκευή.

Όταν ολοκληρωθεί η αφυδάτωση, αφαιρέστε τα τρόφιμα από τον αφυγραντήρα. Εάν χρειάζεται πρόσθετος χρόνος, ακολουθήστε τα προηγούμενα βήματα για να συνεχίσετε την αφυδάτωση.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΞΗΡΑΝΣΗΣ

Ο χρόνος ξήρανσης φρούτων ποικίλλει ανάλογα με τους ακόλουθους παράγοντες:

- 1) το πάχος των τεμαχίων ή των φετών
- 2) τον αριθμό των δίσκων με τρόφιμα
- 3) τον όγκο των τροφίμων
- 4) την υγρασία του περιβάλλοντος
- 5) τις προτιμήσεις σας σχετικά με τον βαθμό ξήρανσης

Συστάσεις:

- Ελέγχετε τα τρόφιμα κάθε ώρα.
- Περιστρέψτε ή/και αλλάξτε τη θέση των δίσκων σας εάν παρατηρήσετε ανομοιόμορφη ξήρανση.
- Επιστημάνετε τα τρόφιμα με την ημερομηνία και βάρος πριν την ξήρανση. Θα είναι επίσης χρήσιμο να σημειώνετε το χρόνο ξήρανσης για μελλοντική αναφορά.
- Τα προκατεργασμένα τρόφιμα δίνουν καλύτερο αποτέλεσμα ξήρανσης.
- Η σωστή αποθήκευση τροφίμων μετά την ξήρανση θα συμβάλει επίσης στη διατήρηση της ποιότητας των τροφίμων και των θρεπτικών ουσιών.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

- Φυλάσσετε τα τρόφιμα μόνο αφού έχουν κρυώσει.
- Τα τρόφιμα μπορούν να διατηρηθούν περισσότερο εάν φυλάσσονται σε δροσερό, ξηρό και σκοτεινό μέρος.
- Αφαιρέστε όσο το δυνατόν περισσότερο αέρα από το δοχείο αποθήκευσης και κλείστε καλά.
- Η βέλτιστη θερμοκρασία συντήρησης είναι 15°C ή χαμηλότερη.
- Μην αποθηκεύετε ποτέ τρόφιμα απευθείας σε μεταλλικό δοχείο.
- Αποφύγετε τα δοχεία που δεν είναι στεγανά.
- Ελέγξτε τα αποξηραμένα τρόφιμα για υγρασία κατά τη διάρκεια των εβδομάδων που ακολουθούν την αφυδάτωση. Εάν υπάρχει υγρασία, θα πρέπει να αφυδατώσετε το περιεχόμενο για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα για να αποφύγετε την αλλοίωση.
- Για καλύτερη ποιότητα, τα αποξηραμένα φρούτα, λαχανικά, βότανα, καρπού ή ψωμί δεν πρέπει να φυλάσσονται για διάστημα μεγαλύτερο από 1 χρόνο, εάν φυλάσσονται στο ψυγείο ή στον καταψύκτη.
- Τα αποξηραμένα κρέατα, τα πουλερικά και τα ψάρια δεν πρέπει να φυλάσσονται για περισσότερο από 3 μήνες, εάν φυλάσσονται στο ψυγείο ή 1 έτος εάν φυλάσσονται στον καταψύκτη.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ/ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ

Μετά τη χρήση, αποσυνδέστε τον αφυγραντήρα από την τροφοδοσία ρεύματος και αφήστε τον να κρυώσει πριν τον καθαρίσετε. Χρησιμοποιήστε μια μαλακή βούρτσα για να αφαιρέσετε τα κολλημένα τρόφιμα από τους δίσκους.

Στεγνώστε όλα τα εξαρτήματα με στεγνό πανί πριν αποθηκεύσετε τον αφυγραντήρα.

Καθαρίστε την επιφάνεια με υγρό πανί.

Χρησιμοποιήστε χαρτοπετσέτες για να αφαιρέσετε τυχόν υγρασία.

Μην καθαρίζετε τη συσκευή με επιθετικά χημικά ή λειαντικά για να μην καταστρέψετε την επιφάνεια.

**Φιλική προς το περιβάλλον διάθεση**

Μπορείτε να βοηθήσετε στην προστασία του περιβάλλοντος!

Μην ξεχνάτε να τηρείτε τους τοπικούς κανονισμούς: παραδώστε τον μη λειτουργικό ηλεκτρικό εξοπλισμό σε ένα κατάλληλο κέντρο διάθεσης.

**MANUAL DE INSTRUCCIONES
DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS**

POR FAVOR, LEA ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USARLO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tensión normal:	220-240V, 50/60Hz
Alimentación normal:	200-240W
Tamaño del producto:	299x216x214mm
Tamaño máximo:	299x216x275mm
Temporizador:	00:30 – 99:00h
Termostato:	Ventilador: 35°/40°/45°/50°/55°/60°/65°/70°C

NOMBRE DE LAS PARTES: (Figura A)

1. Tapa
2. Bandejas ajustables en altura
3. Tamiz
4. Base
5. Panel de control
6. Panel de decoración

EMPEZANDO

Retire cualquier envase del producto.

Coloque el envase dentro de la caja o bien

guárdelo o deshágase de él de forma responsable.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

ROGAMOS LEA ESTAS INSTRUCCIONES DETENIDAMENTE ANTES DE USAR Y GUÁRDELAS COMO REFERENCIA FUTURA

Para reducir el riesgo de lesiones personales o daños a la propiedad, se deben seguir precauciones de seguridad básicas que incluyen las siguientes:

1. Este aparato está diseñado para usarse en entornos domésticos y aplicaciones similares como:
 - Zonas de persona de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
 - Casas rurales;
 - Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - Entornos de tipo desayuno y alojamiento
2. Este deshidratador de alimentos está diseñado ÚNICAMENTE para USO DOMÉSTICO y no es apto para su uso comercial. No lo use en el exterior.
3. Cuando use el deshidratador de alimentos, asegúrese que está sobre una superficie plana, nivelada y robusta; asegúrese que no existen riesgos de caídas. Asimismo que puede soportar el peso de la unidad durante su uso.
4. Nunca use un accesorio no autorizado.
5. Asegúrese que el deshidratador de alimentos está apagado y desenchufado de la corriente eléctrica cuando no se esté usando, antes de limpiarlo o cuando vaya a repararse. Retírelo agarrando el enchufe. No tire del cable.

6. Siempre use el aparato con una toma de corriente con la tensión (C. A. únicamente) que aparece marcada en el aparato.
7. Nunca deje el aparato sin atender mientras se está usando.
8. Se debe supervisar a los niños para asegurarse que no juegan con el aparato, ya que no son capaces de reconocer los peligros asociados con un manejo incorrecto de aparatos eléctricos.
9. Este aparato no está diseñado para su uso por parte de personas (incluyendo niños) con capacidades mentales, físicas o sensoriales reducidas o con falta de experiencia o conocimiento. Salvo que se les haya supervisado o se les haya instruido respecto al uso de aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
10. Asegúrese que el deshidratador de alimentos y el cable de alimentación NO cuelgan sobre bordes afilados y manténgalos alejados de objetos calientes y llamas vivas; en caso contrario, el plástico se fundirá y provocará un incendio.
11. Por favor, compruebe que el aparato y el cable eléctrico con frecuencia y deje de usarlo si encuentra cualquier problema en el aparato o si está roto. No repare el aparato usted mismo. Repare el aparato solamente con personas cualificadas.
12. No ponga en funcionamiento ningún aparato eléctrico si el cable de alimentación presenta daños o después de que el aparato se haya caído o presente cualquier tipo de daños.
13. En caso de que el cable de alimentación presente daños, el fabricante, su agente de servicio, o personas con una cualificación similar deben repararlo para evitar cualquier riesgo.
14. No use el aparato con un cable extensor salvo que este cable haya sido comprobado y probado por un técnico cualificado o una persona del servicio técnico.
15. Las reparaciones del deshidratador de alimentos debe realizarlas un electricista cualificado. Una reparación incorrecta puede poner en peligro al usuario.
16. Bajo ninguna circunstancia, se debe sumergir la BASE o el ENCHUFE del deshidratador de alimentos en agua o cualquier otro líquido. No use el aparato con las manos húmedas.
17. Sólo las bandejas transparentes u las piezas de la tapa superior son aptas para el lavavajillas, salvo que se especifique explícitamente lo contrario.
18. Evite el contacto con las piezas móviles. Mantenga las manos, pelo, ropa, espátulas y otros utensilios alejados mientras está en funcionamiento para reducir el riesgo de lesiones a personas y/o daños al aparato.

19. No lo ponga en funcionamiento con un temporizador externo, o un dispositivo con mando a distancia.
20. Por favor, no gire el control de entrada de aire del motor hacia los demás o hacia yescas.
21. Por favor, no lo guarde al lado de cualquier tipo de calefacción. Por favor, mantenga el enchufe alejado de cualquier tipo de presión; en caso contrario, puede provocar un incendio o una descarga eléctrica.
22. En caso de no seguir todas las instrucciones que se enumeran se puede provocar una descarga eléctrica, un incendio o lesiones personales graves. Las advertencias, precauciones e instrucciones que aparecen en este manual de instrucciones no pueden cubrir todas las condiciones y situaciones posibles que se pueden producir mientras se usa este aparato.

23. En caso de que pase el aparato a una tercera persona, debe entregar también estas instrucciones.

PRECAUCIÓN:

- Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja o esponga el producto, el cable flexible o el enchufe a la lluvia, humedad o cualquier otro líquido.
- No use el producto cerca de baños, lavabos, o recipientes que contenga agua u otros líquidos, o cuando se encuentre en o sobre superficies húmedas o mojadas. No guarde el aparato en un entorno con agua;
- Mantenga el dispositivo alejados de lugares con altas temperaturas, luz solar directa o humedad.
- No ponga el aparato en funcionamiento con las manos húmedas.
- Por favor, apague la alimentación en un entorno con agua.
- En caso de que el aparato caiga al agua, apague la alimentación en la toma de alimentación y retire el enchufe inmediatamente. ¡NO SE META EN EL AGUA PARA RECUPERARLO!
- Es importante tener en cuenta que el aparato deberá ser inspeccionado por un técnico cualificado antes de volver a usarlo.
- No lo ponga en funcionamiento cerca de pulverizadores de gas.
- Un funcionamiento incorrecto o un manejo inadecuado puede provocar un mal funcionamiento del aparato y lesiones al usuario.
- El cable de alimentación no puede estar presionado por cualquier cosa que sea pesada o afilada; en caso contrario puede provocar un incendio o una descarga eléctrica.
- La temperatura de la superficie accesible puede ser ALTA cuando el aparato está en funcionamiento.

CARACTERÍSTICAS DEL DESHIDRATADOR

Esta unidad presenta un ventilador automático, que hace circular aire caliente produciendo un dispositivo de secado uniforme. Los alimentos secos son una gran oportunidad como aperitivos, ya que conservan casi todos sus valores nutricionales y sabor.

- Una forma perfecta de conservar frutas, aperitivos, verduras, pan, flores y mucho más.
- Bandejas ajustables: cinco bandejas fácilmente apilables.
- Fácil limpieza de las bandejas.
- Exquisito diseño redondo.
- Las bandejas transparentes le permiten comprobar el estado de los alimentos.

ANTES DE USARLO

Limpieza:

Antes de usarlo por primera vez, limpie todas las piezas del aparato. Limpie las bandejas con un paño ligeramente húmedo. Use el detergente que sea necesario. ¡No lave la BASE en un lavavajillas o la sumerja en agua o cualquier otro líquido!

Tras su limpieza se debe poner en funcionamiento la unidad durante 30 minutos sin colocar ningún alimento para su secado durante este periodo. Cualquier humo u olor que se produzca durante este periodo son normales. Rogamos se asegure que existe suficiente ventilación.

Tras el periodo de funcionamiento, aclare las estanterías en agua y seque todas las piezas. Este acto sólo es necesario la primera vez. (¡NO LAVE LA BASE!!!)

Desenchufe el deshidratador de la alimentación y deje que se enfríe antes de limpiarlo. Use un cepillo suave para retirar la comida que se haya quedado pegada. Seque todos los componentes antes de guardar el deshidratador.

No limpie el aparato con productos químicos agresivos o abrasivos para no dañar la superficie.

Montaje del aparato:

Asegúrese que el deshidratador se asienta bien sobre una superficie sólida y nivelada. Guarde las bandejas de secado y conecte el enchufe a una toma de corriente.

El deshidratador está ahora listo para su uso.

FUNCIONAMIENTO

BOTÓN DE FUNCIÓN: (Figura A)

El control digital permite un ajuste fácil del tiempo y la temperatura de deshidratación.

1. Coloque el deshidratador sobre una superficie seca y suave
2. Coloque los alimentos en la bandejas y cárguelas en la máquina

Nota: Se recomienda que apile al menos 3 bandejas de trabajo, tanto si tiene alimentos en las mismas como si no.

3. Conecte la alimentación; la pantalla mostrará "0000"
4. Para configurar el temporizador y la temperatura

Configuración del temporizador (00:30-99:00h)

- 1) Pulse el botón TIME/TEMP; la pantalla mostrará la hora predeterminada 10:00 y parpadeará y posteriormente pulse los botones + o - hasta que se muestre la hora que se desea. Para cambiar el tiempo rápidamente, mantenga pulsados los botones + o -.

Ajuste de la temperatura (Ventilador: 35°/40°/45°/50°/55°/60°/65°/70°C)

- 2) Vuelva a pulsar el botón TIME/TEMP; la ventana de la pantalla mostrará la temperatura 70°C y parpadeará y posteriormente pulse los botones + o - para seleccionar la temperatura que desee. Para cambiar la temperatura rápidamente, mantenga pulsados los botones + o -.

Nota: Cuando haya configurado la temperatura en el modo "VENTILADOR", entonces solo continuará funcionando el ventilador y el calentador dejará de funcionar.

5. Tras finalizar la configuración del tiempo y la temperatura.

Pulse el botón START/STOP, la unidad empezará a funcionar.

El tiempo de la ventana de la pantalla empezará la cuenta atrás.

El deshidratador se cerrará automáticamente una vez expire el tiempo fijado; el elemento térmico primero dejará de funcionar, el ventilador continuará funcionando durante 10 segundos y el timbre emitirá un "pitido"

La pantalla muestra "End (Fin)"

Desenchufe la unidad.

Si se ha completado la deshidratación, retire los alimentos del deshidratador.

Si es necesario tiempo adicional de secado, siga los pasos anteriores para continuar la deshidratación.

CONSEJOS DE SECADO

El tiempo de secado para el tratamiento previo de la fruta varían según los siguientes factores:

- 1) Grosor de las piezas o trozos
- 2) Número de bandejas con alimentos a secar
- 3) Volumen de los alimentos a secar
- 4) Humedad en su entorno
- 5) Sus preferencias de secado para cada tipo de alimento seco

Se recomienda que:

- Compruebe los alimentos cada hora.
- Gire y/o vuelva a colocar las bandejas en caso de que aprecie un secado no uniforme.
- Etiquete los alimentos con los contenidos secados, fecha y peso antes de secarlos.

Asimismo es útil anotar el tiempo de secado como referencia futura.

- Los alimentos tratados previamente ofrecen el mejor efecto al secarse.
- Un almacenamiento correcto de los alimentos tras su secado asimismo ayuda a mantener los alimentos en buena calidad y conservar los nutrientes.

ALMACENAMIENTO

- Guarde los alimentos sólo después de que se hayan enfriado.
- Los alimentos se pueden guardar durante más tiempo si se guardan en un lugar fresco, seco y oscuro.
- Retire todo el aire que pueda del envase de almacenamiento y ciérrelo bien.
- La temperatura de almacenamiento óptima es de 15°C o inferior.
- Nunca guarde los alimentos directamente en un recipiente metálico.
- Evite recipientes que "respiren" o que presenten un sellado débil.
- Compruebe los contenidos de humedad de los alimentos deshidratados durante las semanas posteriores a la deshidratación. En caso de que haya humedad en el interior, debe deshidratar los contenidos durante más tiempo para evitar que se dañen.
- Para obtener la mejor calidad, las frutas secas, verduras, hierbas, frutos secos, o pan no deben guardarse más de 1 año, tanto en el frigorífico como en el congelador.
- Las carnes, aves y pescado seco deben guardarse un periodo no superior a 3 meses si se guarda en el frigorífico, o 1 año si se guarda en el congelador.

MANTENIMIENTO/MÉTODO DE LIMPIEZA

Tras su uso, desenchufe el deshidratador de la alimentación y deje que se enfríe antes de limpiarlo. Use un cepillo suave para retirar los alimentos que se queden pegados en las bandejas. Seque todas las piezas con un paño seco antes de guardar el deshidratador. Limpie la superficie de la carcasa con un paño húmedo. Use toallitas de papel para retirar cualquier exceso de marinaje.

No limpie el aparato con productos químicos agresivos o abrasivos para no dañar la superficie.

¡ROGAMOS GUARDE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES, GRACIAS!



Eliminación cumpliendo con el medio ambiente ¡Puede ayudar a proteger el medio ambiente! Por favor, recuerde respetar la normativa local: entregue los equipos eléctricos que no funcionen en un centro de reciclaje adecuado.

GUIDE D'UTILISATION DESHYDRATEUR D'ALIMENTS

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT
D'UTILISER CET APPAREIL

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension normale :	220-240V, 50/60Hz
Puissance normale :	200-240W
Dimensions de l'appareil :	299x216x214mm
Dimensions maximales :	299x216x275mm
Minuteur :	00:30 – 99:00h
Thermostat:	Ventilateur: 35°/40°/45°/50°/55°/60°/65°/70°C

NOM DES COMPOSANTS : (III. A)

1. Couvercle
2. Plateaux réglables en hauteur
3. Paroi inférieure
4. Base
5. Panneau de commande
6. Panneau de décoration

MISE EN ROUTE

Enlevez tous les matériaux d'emballage du carton. Remettez les matériaux d'emballage dans le carton et rangez ou jetez ce dernier de façon responsable.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL AVANT
L'UTILISATION ET LE CONSERVER POUR
CONSULTATION FUTURE

Pour réduire le risque de blessures et de dommages matériels, des précautions élémentaires doivent être respectées, notamment :

1. Cet appareil est conçu pour un usage domestique et d'autres utilisations similaires, telles que :
 - Pièces servant de cuisine au personnel de magasins, bureaux et autres lieux de travail
 - Fermes
 - Par des clients dans des hôtels, motels et autres structures d'accueil
 - Gîtes touristiques
2. Ce déshydrateur d'aliments est conçu pour un usage domestique uniquement et n'est pas adapté à un usage commercial. Ne pas utiliser à l'extérieur.
3. Veillez à utiliser le déshydrateur d'aliments sur une surface plane, solide et stable, afin d'éviter tout risque en cas de chute. Il faut également que la surface puisse supporter le poids de l'appareil en fonctionnement.
4. N'utilisez jamais un accessoire non agréé.
5. Assurez-vous que le déshydrateur d'aliments est éteint et débranché du secteur lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de le nettoyer ou

pendant sa réparation. Débranchez en tirant sur la fiche. Ne tirez pas sur le cordon.

6. Utilisez toujours l'appareil sur une prise secteur de tension (CA uniquement) égale à celle marquée sur l'appareil.
7. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé.
8. Les jeunes enfants, étant incapables de reconnaître les dangers associés à la manipulation des appareils électriques, doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
9. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires. A moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
10. Veillez à ce que le déshydrateur d'aliments et le cordon d'alimentation ne soient suspendus sur des bords tranchants et les éloigner des objets chauds et des flammes nues, autrement le plastique risque de fondre et provoquer un incendie.
11. Inspectez de temps en temps l'appareil et le cordon électrique, et cessez l'utilisation si vous constatez des problèmes ou si l'appareil est cassé. Ne réparez pas l'appareil par vous-même. Ne faites réparer l'appareil que par des personnes qualifiées.
12. N'utilisez pas l'appareil électrique si le cordon est endommagé, s'il est tombé ou a été endommagé d'une manière ou d'une autre.
13. Pour éviter tout danger, faites remplacer le cordon d'alimentation endommagé par le fabricant, un agent agréé ou une personne qualifiée.
14. N'utilisez pas votre appareil avec une rallonge à moins que ce cordon soit vérifié et testé par un technicien ou un agent d'entretien qualifié.
15. Toute réparation du déshydrateur d'aliments ne doit être effectuée que par un électricien qualifié. Toute réparation incorrecte peut mettre en danger l'utilisateur.
16. En aucun cas, la base ou la fiche du déshydrateur d'aliments ne doit être immergée dans l'eau ou tout autre liquide. N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées.
17. Seuls les plateaux transparents et le couvercle supérieur sont lavables au lave-vaisselle, sauf indication contraire explicite.
18. Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Éloignez les mains, les cheveux, les vêtements, les spatules et autres ustensiles de l'appareil pendant le fonctionnement afin de réduire les risques de blessures et/ou des dommages à la machine.
19. Ne contrôlez pas l'appareil avec un minuteur externe ou un dispositif de contrôle à distance.
20. N'orientez pas le régulateur de tirage du moteur vers les autres.
21. Éloignez l'appareil de tout chauffage. Évitez d'exposer la fiche à une forte pression, autrement un incendie ou un choc électrique peut en résulter.
22. Le non respect de ces consignes peut causer une électrocution, un incendie et/ou des blessures graves. Les mises en garde, précautions et consignes présentées dans ce manuel ne peuvent pas couvrir toutes les conditions et situations possibles qui peuvent se produire lors de l'utilisation du produit.
23. Si cet appareil passe à une autre personne, le présent mode d'emploi doit également lui être remis.

ATTENTION :

- Afin de réduire le risque de choc électrique, ne pas immerger ou exposer l'appareil, cordon flexible et fiche à l'eau, humidité ou tout autre liquide.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de baignoires, lavabos ou autres récipients contenant de l'eau ou d'autres liquides, ou lorsque vous êtes debout/assis sur des surfaces humides ou mouillées. Ne laissez pas l'appareil dans un milieu aqueux.
- Éloignez l'appareil de tout endroit de haute température, rayon de soleil et milieu aqueux.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec les mains mouillées.
- Coupez l'alimentation électrique dans tout environnement aqueux.
- Si l'appareil tombe dans l'eau, coupez immédiatement l'alimentation à la prise secteur et retirez la fiche. N'ESSAYEZ PAS DE LE RATTRAPER DANS L'EAU POUR LE RECUPERER.
- Il convient de signaler que l'appareil doit être inspecté par un technicien qualifié avant de le réutiliser.
- N'utilisez pas l'appareil près des bombes aérosols.
- Une utilisation incorrecte ou une mauvaise manipulation peut entraîner un dysfonctionnement de l'appareil et entraîner des blessures à l'utilisateur.
- Ne mettez pas des objets lourds ou tranchants sur le cordon d'alimentation, cela peut provoquer un incendie ou un choc électrique.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

CARACTÉRISTIQUE DU DESHYDRATEUR

Cet appareil est équipé d'un ventilateur automatique qui fait circuler l'air chaud réalisant un environnement uniformément sec ! Les

aliments séchés sont un régal à grignoter parce qu'ils gardent la quasi-totalité de leur valeur nutritive et leur saveur.

- C'est un moyen idéal pour conserver fruits, grignotines, légumes, pain, fleurs etc.
- Plateaux réglables : cinq plateaux faciles à empiler.
- Plateaux faciles à nettoyer.
- Un design en rondeur très attrayant.
- Plateaux transparents vous permettant de contrôler l'état des aliments tout le temps.

AVANT L'UTILISATION

Nettoyage :

Essayez toutes les pièces de l'appareil avant la première utilisation. Nettoyez les plateaux avec un chiffon légèrement humidifié. Utilisez un détergent si nécessaire. Ne lavez pas la base dans un lave-vaisselle et ne pas l'immerger dans l'eau ou tout autre liquide !!!

Après le nettoyage, il faut faire fonctionner l'appareil à vide pendant 30 minutes. Toute fumée ou odeur produite au cours de cette phase est normale. Veillez à assurer une ventilation suffisante.

Après la période d'essai, rincez les plateaux à l'eau et séchez toutes les pièces. Cette opération n'est nécessaire qu'avant la première utilisation. (NE LAVEZ PAS LA BASE !!!)

Débranchez le déshydrateur du secteur et le laissez refroidir avant de le nettoyer. Utilisez une brosse douce pour enlever les aliments collés. Séchez toutes les pièces avant de ranger le déshydrateur.

Ne nettoyez pas l'appareil avec des produits chimiques agressifs ou abrasifs afin de ne pas endommager la surface.

Assemblage de l'appareil :

Veillez à ce que le déshydrateur soit toujours posé sur une surface plane et solide. Placez les plateaux de séchage et branchez la fiche dans une prise murale.

Le déshydrateur est maintenant prêt à l'emploi.

UTILISATION

TOUCHE DE FONCTION : (III. B)

Les commandes numériques permettent de régler facilement la température et la durée de déshydratation.

1. Placez le déshydrateur sur une surface plane et sèche
2. Placez les aliments dans les plateaux et mettez ces derniers dans l'appareil

Remarque : Il est recommandé d'empiler au moins 3 plateaux, qu'ils soient vides ou chargés d'aliments.

3. Lorsque vous branchez l'appareil, l'écran affiche «0000»
4. Pour régler le minuteur et la température

Réglage du minuteur (00h30-99h00)

1) Appuyez sur la touche TIME/TEMP, l'écran affiche la durée par défaut 10h00 et se met à clignoter, utilisez les touches +/- jusqu'à ce obtenir la durée souhaitée. Pour changer rapidement le temps, maintenez appuyées les touches +/-.

Réglage de la température (Ventilateur : 35°/40°/45°/50°/55°/60°/65°/70°C)

2) Appuyez à nouveau sur la touche TIME/TEMP, l'écran indique la température de 70°C et se met à clignoter, utilisez les touches +/- pour sélectionner la température souhaitée. Pour changer rapidement la température, maintenez appuyées les touches +/-.

Remarque : Lorsque vous réglez la température sur le mode «FAN», le chauffage cesse de fonctionner et le ventilateur continue.

5. Après avoir terminé le réglage de la durée et de la température.

Appuyez sur la touche START/STOP pour lancer l'unité.

La durée affichée commence un compte à rebours.

Le déshydrateur s'éteint automatiquement une fois la durée fixée est écoulée, l'élément chauffant cesse de fonctionner en premier, le ventilateur continue pendant 10 secondes puis un «bip» sera émis

L'écran affiche « Terminé »

Débranchez votre appareil du secteur.

Retirez les aliments du déshydrateur si la déshydratation est terminée.

Si un temps de déshydratation supplémentaire est nécessaire, suivez les étapes précédentes pour continuer l'opération.

CONSEILS DE SECHAGE

La durée de séchage pour le prétraitement des fruits varie selon les facteurs suivants :

- 1) Epaisseur des morceaux ou des tranches
- 2) Le nombre de plateaux chargés d'aliments à sécher
- 3) Le volume des aliments à sécher
- 4) La vapeur d'eau et l'humidité de votre environnement
- 5) Vos préférences de séchage pour chaque type d'aliments

Il est recommandé de :

- Vérifiez vos aliments chaque heure.
- Remuez et/ou réempilez vos plateaux si vous constatez un séchage incorrect.
- Libellez les récipients contenant les aliments séchés avec date et poids avant le séchage. Il sera également utile d'inscrire la durée de séchage pour toute référence future.
- Les aliments prétraités donnent un meilleur effet de séchage.

- La conservation correcte des aliments après séchage contribue également à les maintenir de bonne qualité et conserve les nutriments.

STOCKAGE

- Ne stockez les aliments qu'une fois refroidis.
- Les aliments peuvent être conservés plus longtemps s'ils sont stockés dans un endroit frais, sec et sombre.
- Videz autant que vous le pouvez l'air du récipient de stockage et le fermer hermétiquement.
- La température de stockage optimale est de 15°C max.
- Ne stockez jamais les aliments directement dans un récipient métallique.
- Évitez tout récipient « poreux » ou ayant un maillon faible.
- Vérifiez l'humidité de vos aliments séchés pendant les semaines qui suivent la déshydratation. En présence d'humidité interne, vous devez déshydrater les aliments plus long temps pour éviter tout pourrissement.
- Pour avoir une meilleure qualité, les fruits secs, légumes, herbes, noix et pain ne doivent pas être conservés plus d'un an dans le réfrigérateur ou le congélateur.
- Les viandes, volaille et poissons séchés doivent être conservés au réfrigérateur pendant 3 mois maximum, ou un an dans le congélateur.

MÉTHODE D'ENTRETIEN/NETTOYAGE

Débranchez le déshydrateur du secteur et le laisser refroidir avant de le nettoyer. Utilisez une brosse douce pour enlever les aliments collés sur les plateaux. Sécher toutes les pièces avec un chiffon sec avant de ranger le déshydrateur. Nettoyez la surface du corps avec un chiffon humide.

Utilisez des serviettes en papier pour enlever tout excès de marinade.

Ne nettoyez pas l'appareil avec des produits chimiques agressifs ou abrasifs afin de ne pas endommager la surface.

CONSERVEZ CE MANUEL, MERCI !

Mise au rebut dans le respect de l'environnement

Vous pouvez contribuer à protéger l'environnement ! Il faut respecter les réglementations locales. La mise au rebut de votre appareil électrique usagé doit se faire dans un centre approprié de traitement des déchets.

**MANUALE DI ISTRUZIONI
ESSICCATORE PER ALIMENTI**

LEGGERE LE PRESENTI ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO

SPECIFICHE TECNICHE

Tensione normale: 220-240V, 50/60Hz
Potenza normale: 200-240W
Dimensioni del prodotto: 299x216x214mm
Dimensioni massime: 299x216x275mm
Timer: 00:30 – 99:00h
Termostato: Ventola: 35°/40°/45°/50°/55°/60°/65°/70°C

NOME DEI COMPONENTI: (Fig. A)

1. Coperchio
2. Vassoi regolabili in altezza
3. Sottocoppa
4. Base
5. Pannello di controllo
6. Pannello decorativo

INTRODUZIONE

Rimuovere tutto il materiale di confezionamento del prodotto. Porre il materiale di confezionamento all'interno della scatola e conservarlo o smaltirlo in modo responsabile.

ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

LEGGERE CON ATTENZIONE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO E CONSERVARLE PER FUTURA CONSULTAZIONE

Per ridurre il rischio di infortuni personali o danni materiali, devono essere osservate precauzioni di sicurezza di base, incluso quanto segue:

1. Questo apparecchio è stato concepito per uso in ambito domestico e in ambienti simili quali:
 - aree adibite a cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - case coloniche;
 - utilizzo da parte di clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
 - ambienti di tipo bed and breakfast.
2. Il presente essiccatore per alimenti è inteso SOLO PER USO DOMESTICO e non è idoneo per uso commerciale. Non utilizzare all'aperto.
3. Quando si usa l'essiccatore per alimenti assicurarsi che sia su una superficie piana, stabile e resistente. Inoltre assicurarsi che non vi sia alcun rischio che possa cadere e che possa sostenere il peso dell'apparecchio durante l'uso.
4. Non utilizzare mai accessori non autorizzati.
5. Assicurarsi che l'essiccatore per alimenti sia spento e scollegato dalla rete elettrica quando non in uso, prima della pulizia o durante interventi di riparazione. Scollegare afferrando la spina. Non tirare il cavo.

6. Utilizzare sempre l'apparecchio con una presa di corrente della tensione (solo CA) indicata su di esso.
7. Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso.
8. Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio, in quanto non sono in grado di riconoscere i pericoli associati all'utilizzo errato di apparecchiature elettriche.
9. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi bambini) con ridotte capacità mentali, fisiche o sensoriali o prive di esperienza e conoscenze in merito, salvo in presenza di altre persone che ne sorvegliano l'operato o ricevano istruzioni sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
10. Assicurarsi che l'essiccatore per alimenti e il cavo di alimentazione NON pendano su bordi affilati e siano lontani da oggetti caldi e fiamme libere; altrimenti la plastica può fondere e provocare un incendio.
11. Verificare l'apparecchio e il filo elettrico tempestivamente, e sospendere l'utilizzo se si rilevano problemi al dispositivo o se è rotto. Non riparare l'apparecchio da soli. Far riparare l'apparecchio solo da personale qualificato.
12. Non utilizzare alcun apparecchio elettrico se il cavo di alimentazione è danneggiato, dopo che l'apparecchio è caduto o si è danneggiato in qualche modo.
13. Se il cavo è danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dal servizio assistenza o altre persone analogamente qualificate per evitare pericoli.
14. Non utilizzare l'apparecchio con una prolunga a meno che tale cavo non sia stato verificato e testato da parte di un tecnico qualificato o personale dell'assistenza.
15. Le riparazioni all'essiccatore per alimenti possono essere effettuate solo da un elettricista qualificato. Riparazioni errate possono esporre l'utente a pericoli.
16. In nessun caso la BASE o la SPINA dell'essiccatore per alimenti devono essere immerse in acqua o qualsiasi altro liquido. Non usare mai l'apparecchio con le mani bagnate.
17. Solo i vassoi trasparenti e le parti del coperchio superiore possono essere lavati in lavastoviglie, se non diversamente specificato.
18. Evitare il contatto con le parti in movimento. Tenere mani, capelli, vestiti, spatole o altri utensili lontano durante il funzionamento per ridurre il rischio di infortunio a persone e/o danneggiamento dell'apparecchio.
19. Non utilizzare con un timer esterno o telecomando.
20. Non orientare il regolatore di tiraggio del motore verso gli altri o verso fonte infiammabile.

21. Non porre l'apparecchio accanto a fonti di calore. Tenere la spina lontana da pressione, altrimenti può verificarsi un incendio o scossa elettrica.
22. Il mancato rispetto di tutte le istruzioni elencate può provocare scosse elettriche, incendi o gravi ferimenti alle persone. Gli avvisi, le avvertenze e le istruzioni trattati in questo manuale di istruzioni non possono coprire tutte le possibili condizioni e situazioni che possono verificarsi durante l'utilizzo del prodotto.
23. Se si cede questo apparecchio a terzi, devono essere fornite anche le presenti istruzioni per l'uso.

ATTENZIONE:

- Per ridurre il rischio di scossa elettrica, non immergere o esporre il prodotto, il cavo flessibile o la spina a pioggia, umidità o qualsiasi liquido.
- Non utilizzare il prodotto in prossimità di vasche da bagno, lavabi o altri recipienti contenenti acqua o altri liquidi o quando si trova all'interno di o sopra superfici umide o bagnate. Non porre l'apparecchio in un ambiente acquoso;
- Tenere l'apparecchio lontano da luoghi con alte temperature, esposti a raggi solari e umidità.
- Non utilizzare il dispositivo con le mani bagnate.
- Staccare l'alimentazione in ambiente acquoso.
- Nel caso in cui l'apparecchio dovesse cadere in acqua, spegnere l'alimentazione sulla presa di uscita e rimuovere immediatamente la spina. **NON AVVICINARSI ALL'ACQUA PER RECUPERARLO.**
- È importante notare che l'apparecchio deve essere ispezionato da un tecnico qualificato prima del suo riutilizzo.
- Non utilizzare in prossimità di bombolette spray con gas.
- Funzionamento errato e manipolazione impropria possono causare problemi all'apparecchio e infortuni per l'utente.
- Il cavo di alimentazione non può essere schiacciato da oggetti pesanti o affilati, altrimenti ciò causerà un incendio o scossa elettrica.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere ALTA quando l'apparecchio è in funzione.

CARATTERISTICHE DELL'ESSICCATORE

Questo prodotto è caratterizzato da un ventola automatica, che fa circolare l'aria calda producendo un alimento essiccato in modo omogeneo! Alimenti essiccati sono ideali per uno snack in quanto mantengono quasi tutti i propri valori nutrizionali e sapori.

- Il modo perfetto per conservare frutta, snack, verdure, pane, fiori e tanto altro.
- Vassoi regolabili: cinque vassoi facili da impilare
- Vassoi facili da pulire.
- Eccezionale design arrotondato.
- I vassoi trasparenti consentono di controllare lo stato degli alimenti.

PRIMA DELL'USO

Pulizia:

Al primo utilizzo, pulire tutte le parti dell'apparecchio. Pulire i vassoi con un panno leggermente umido. Se necessario, utilizzare del detergente.

Non lavare la BASE in lavastoviglie o immergerla in acqua o in qualsiasi altro liquido!!!

Dopo la pulizia far funzionare l'apparecchio per 30 minuti senza porre all'interno alcun alimento da essiccare. Durante questa procedura l'eventuale produzione di fumo od odori è normale. Garantire una ventilazione sufficiente.

Dopo questa fase di funzionamento, risciacquare i vassoi in acqua e asciugare tutte le parti. Ciò è necessario solo per la prima volta. (NON LAVARE LA BASE!!!)

Scollegare l'essiccatore dall'alimentazione e farlo raffreddare prima della pulizia. Utilizzare una spazzola morbida per rimuovere i residui di cibo. Asciugare tutte le parti prima di riporre l'essiccatore.

Non pulire l'apparecchio con agenti chimici aggressivi o abrasivi per non danneggiare la superficie.

Montaggio dell'apparecchio:

Assicurarsi che l'essiccatore sia posto su una superficie piana e stabile. Rifornire i vassoi di essiccazione e collegare la spina a una presa a muro.

L'essiccatore è ora pronto per l'uso.

FUNZIONAMENTO

PULSANTI FUNZIONE: (Fig. B)

Il controllo digitale consente una semplice regolazione del tempo e della temperatura di deidratazione.

1. Porre il deidratatore su una superficie liscia
2. Porre gli alimenti sui vassoi e caricare nella macchina

Nota: Si raccomanda di impilare almeno 3 vassoi, anche se non si posizionano alimenti sui vassoi.

3. Collegare l'alimentazione, lo schermo mostra "0000"

4. Impostazione del timer e della temperatura

Impostazione timer (00:30-99:00h)

- 1) Premere il pulsante TIME/TEMP il display mostra il tempo predefinito 10:00 e lampeggia,

e quindi premere i pulsanti + o - fino a quando non è visualizzato il tempo desiderato. Per modificare il tempo rapidamente, tenere premuto i pulsanti + o -.

Regolazione della temperatura (Ventola: 35°/40°/45°/50°/55°/60°/65°/70°C)

- 2) Premere nuovamente il pulsante TIME/TEMP, il display mostra la temperatura 70°C e lampeggia, e quindi premere i pulsanti + o - per selezionare la temperatura desiderata. Per modificare la temperatura rapidamente, tenere premuto i pulsanti + o -.

Nota: Quando si imposta la temperatura in modalità "FAN", solo la ventola continua a funzionare, il riscaldatore smette di funzionare.

5. Dopo aver terminato l'impostazione del tempo e della temperatura.

Premere il pulsante START/STOP fino a quando non inizia a funzionare.

Il tempo nel display inizia il conto alla rovescia.

Il deidratatore si spegne automaticamente dopo che il tempo impostato scade, prima smette di funzionare l'elemento riscaldante, la ventola continua a funzionare per 10 secondi e il segnalatore emette un „bip“

Lo schermo mostra "End"

Scollegare l'unità dalla corrente.

Se la deidratazione è completata, rimuovere gli alimenti dal deidratatore.

Se è necessario ulteriore tempo di essiccazione, seguire i passi precedenti per continuare a deidratare.

SUGGERIMENTI PER L'ESSICCAZIONE

Il tempo di essiccazione per il pre-trattamento della frutta varia in base ai seguenti fattori:

- 1) spessore dei pezzi o delle fette
- 2) numero dei vassoi con alimenti da essiccare
- 3) volume degli alimenti da essiccare
- 4) umidità nel proprio ambiente
- 5) le proprie preferenze di essiccazione per ogni tipo di alimento da essiccare

Si raccomanda di:

- Controllare gli alimenti ogni ora.
- Ruotare e/o impilare nuovamente i propri vassoi se si nota un'essiccazione non uniforme.
- Etichettare gli alimenti con contenitori essiccati, data e peso prima dell'essiccazione. Sarà anche utile annotare il tempo di essiccazione per riferimento futuro.
- Gli alimenti pre-trattati consentiranno di ottenere il miglior effetto in essiccazione.
- Anche la corretta conservazione degli alimenti dopo l'essiccazione aiuterà a mantenere gli alimenti in buona qualità e a conservare le sostanze nutritive.

CONSERVAZIONE

- Conservare gli alimenti solo dopo che si sono raffreddati.
- Gli alimenti possono essere tenuti più a lungo se conservati in un ambiente fresco, asciutto e buio.
- Rimuovere tutta l'aria possibile dal contenitore di conservazione e sigillare.
- La temperatura di conservazione è di 15°C o inferiore.
- Non conservare mai gli alimenti direttamente in un contenitore metallico.
- Evitare i contenitori che "respirano" o con tenuta debole.
- Controllare il contenuto degli alimenti essiccati per la presenza di umidità durante le settimane successive all'essiccazione. Se all'interno è presente umidità, si deve essiccare il contenuto per un tempo maggiore per evitare l'alterazione.
- Per la migliore qualità, frutta, verdura, erbe, noci e pane essiccati non devono essere conservati per più di 1 anno, se tenuti in frigorifero o congelatore.
- Carne, pollame e pesce essiccati non devono essere conservati per più di 3 mesi, se tenuti in frigorifero, o 1 anno se tenuti in congelatore.

METODO DI MANUTENZIONE/PULIZIA

Dopo l'uso, scollegare l'essiccatore dall'alimentazione e farlo raffreddare prima della pulizia. Utilizzare una spazzola morbida per rimuovere i residui di cibo dai vassoi. Asciugare tutte le parti con un panno asciutto prima di riporre l'essiccatore. Pulire la superficie del corpo con un panno umido.

Utilizzare tovaglioli di carta per rimuovere i condimenti della marinatura in eccesso.

Non pulire l'apparecchio con agenti chimici aggressivi o abrasivi per non danneggiare la superficie.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI, GRAZIE!



Smaltimento a norma

Contribuiamo a proteggere l'ambiente!
 Ricordare di rispettare le normative locali: consegnare il dispositivo elettrico non funzionante a un centro di smaltimento appropriato.